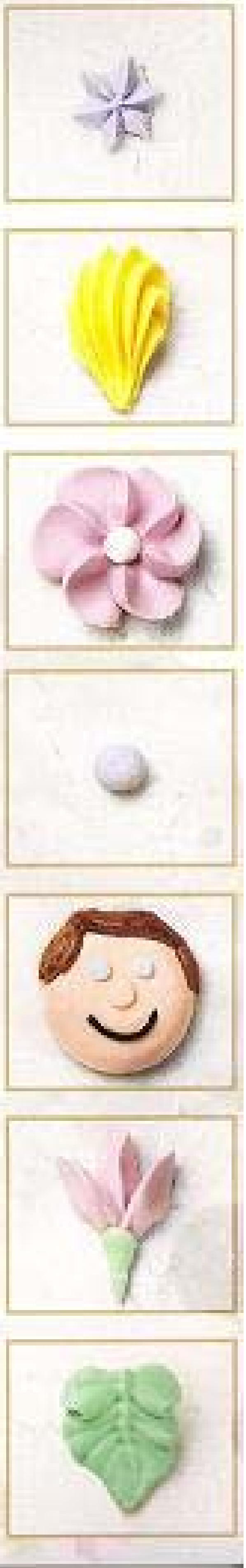
El Método Wilton de
Decoración de Pasteles

Curso 1

Descubra la Decoración de Pasteles

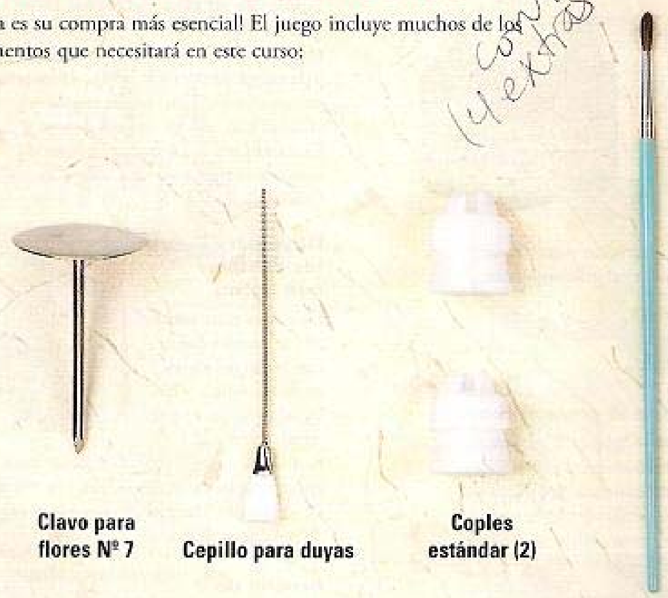


Para lograr los resultados que desea alcanzar, necesitará algunos utensilios básicos para decoración de pasteles. Su Instructor hará una demostración de los utensilios que usted usará en esta clase. Vea más elementos esenciales y recomendados para el curso en las páginas 2 y 3. ¡No dude en hacer todas las preguntas que tenga!

Juego de decoración de pasteles para el alumno del Curso 1

comprar (4 extras)

¡Ésta es su compra más esencial! El juego incluye muchos de los elementos que necesitará en este curso:



Clavo para flores Nº 7

Cepillo para duyas

Coples estándar (2)

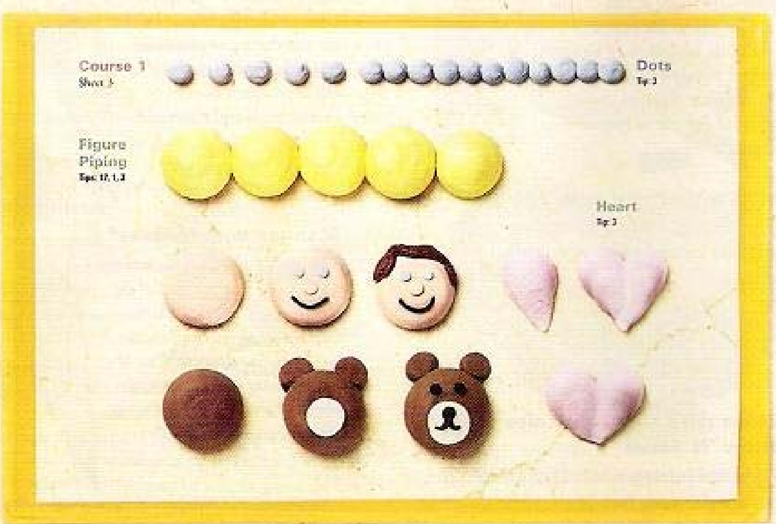
Pincel para decorar

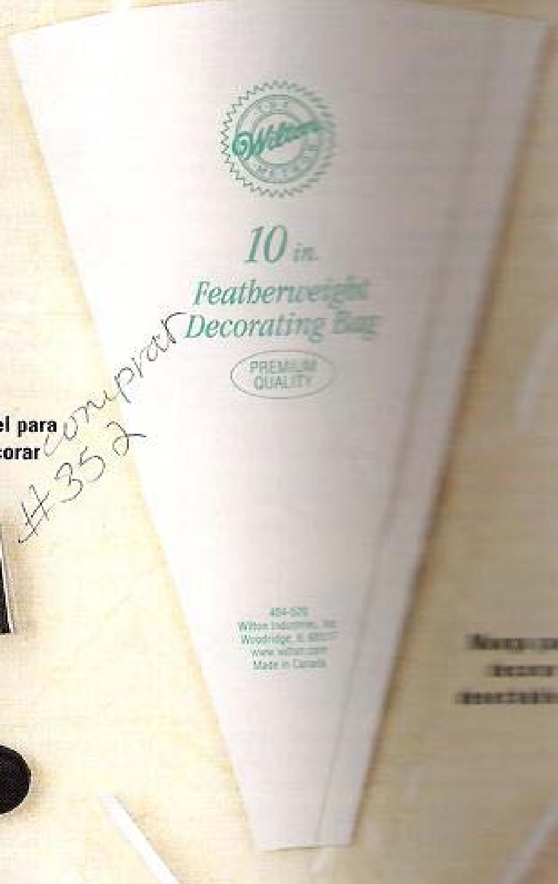
comprar #352

3 12 16 21 104 67 2D

Duyas

Espátula recta pequeña





Mangas de poliéster para decorar (2)

[illegible]

Juego de tablas para practicar

Utensilios y materiales para decorar

Elementos esenciales

Éstos son los elementos que necesariamente debe tener durante el Curso 1, además de aquellos incluidos en su juego para alumnos. Asegúrese de tenerlos con usted en cada clase.

Merengue en polvo Wilton

En el Curso 1, usamos merengue en polvo para estabilizar el betún de mantequilla de clase (la receta aparece en la página 6). El merengue en polvo es también el ingrediente clave para un betún Royal duradero y resistente una vez seco, que se usa en el Curso 2.

Triángulos de papel pergamino*

Son fáciles de doblar para formar una práctica manga "para usar y desechar". También puede usarlas con un cople. Úselos cuando pinte las mangas con franjas de color—los colores concentrados pueden manchar en forma permanente una manga de poliéster. Disponibles en dos tamaños: 12 y 15 pulg.

Base giratoria para decorar Trim 'N Turn

Decore y sirva en esta base giratoria para pasteles de uso universal. Hecho de plástico resistente, este soporte de 12 pulg. de diámetro sostiene hasta 100 lbs. El sencillo sistema de rodamiento de bolas le permite girar el pastel con facilidad a medida que usted nivela, corta en capas, cubre con betún y decora. Se limpia con un trapo húmedo.

Juego de payasos Derby

El toque final en las figuras de payasos tridimensionales hechas con mangas, en el Curso 1. Divertidas cabezas de payaso sobre pinchos, listas para introducir en su figura hecha con manga.

Piping Gel (gel para decorar)

Gel transparente con una cantidad de usos decorativos. Tiña el gel de cualquier color que desee, para decorar o escribir, o añada una pequeña cantidad al betún para darle una terminación más brillante. Se utilizará para la transferencia de patrones en la Lección 2.

Recomendados

Se sugiere que tenga los siguientes productos a fin de que la decoración durante el Curso 1 se vuelva más fácil y disfrutable. A medida que continúa decorando, encontrará que los artículos de esta lista serán utilizados una y otra vez.

Saborizantes de Wilton

Añada sabor al betún y a otras recetas sin añadir color. Disponibles en los sabores de vainilla transparente, almendras y mantequilla. Ideales para betunes, galletas y pasteles.

Nivelador de pasteles

Cortador metálico que nivela y permite cortar en capas los pasteles de hasta 10 pulg. de diámetro más fácilmente.

Tiras para hornear pasteles parejos

Innovadora forma de hornear pasteles bien nivelados, conservar la humedad de los pasteles y evitar que se levanten en el centro, que se formen grietas arriba o costra en las orillas.

Cake Release (evita que se peque el pastel)

Sustituye a la manteca vegetal y la harina cuando prepara su molde para hornear. Tan solo extiéndalo sobre el fondo y las paredes del molde con una brocha de repostería, y después llene el molde con la masa. Podrá soltar el pastel con facilidad sin que se hagan migajas.

Bases para servir pasteles Show 'N Serve

Tablas con hermosas orillas festoneadas o con patrones de encaje para presentar los alimentos que hornee con elegancia. Protegido con un revestimiento resistente a la grasa, disponible en cinco tamaños.

Espátulas

Tienen innumerables usos decorativos, incluyendo llenar las mangas con betún, pintar franjas en las mangas para lograr efectos de colores, para mezclar colores y para cubrir pasteles con betún. Disponibles en tamaños variados, rectas, angulares y afiladas, con mangos de palo de rosa o Comfort Grip™. Todas tienen hojas de acero inoxidable y pueden lavarse en lavaplatos.

Duya para cubrir los pasteles con betún

Una duya extra ancha que le permite cubrir con betún un pastel en forma rápida y fácil. Brinda a su pastel una terminación perfectamente uniforme—excelente para embetunar los lados de pasteles con formas o de personajes. Use esta duya con la manga de poliéster más grande, de 16 pulg.

Brocha de repostería

Con cerdas flexibles y absorbentes, para un pincelado eficaz, excelente para aplicar Cake Release a los moldes para hornear.

Mangas de poliéster*

Mangas de poliéster, ligeras, que son flexibles, reforzadas para una mayor resistencia, pueden ser usadas una y otra vez. Utilícelas con coples cuando vaya a necesitar más de una duya con el mismo color de betún (ejemplo: tallos y hojas). Puede lavarse en lavaplatos.

Mangas desechables*

Mangas de plástico, resistentes y flexibles, que son fáciles de manipular y pueden usarse con o sin cople. Excelentes para derretir elementos en el microondas y para distribuir el revestimiento de confitería de marca Candy Melts®.

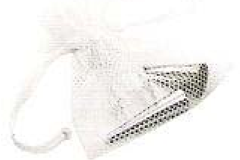
**Sugerimos que pruebe cada uno de estos tipos de mangas decoradoras para ver cuál prefiere. ¡La mayoría de los decoradores las usan todas en diversas ocasiones!*

Duya 2010 de estrellas triples

¡Trace tres estrellas de una vez! Cada estrella se compara con una estrella trazada con una duya 18. Es fantástica para ahorrar tiempo, ideal para decorar áreas grandes, y pasteles de formas especiales o de personajes.

Duyas 1 y 2

Duyas con pequeñas aberturas redondas; excelentes para delinear, escribir letreros y elaborar figuras.



Bolsa para guardar y lavar duyas y coples en lavaplatos

Bolsa de malla de nailon que se coloca en la rejilla para cubiertos del lavaplatos, para una fácil limpieza de las duyas y los coples.

Caja de utensilios

Caja ideal para transportar y guardar utensilios, para todos los elementos para su clase Wilton— boquillas, colores, mangas, espátulas, tablas de práctica y demás. Mantiene todo organizado para una decoración eficiente. Con bandeja removible.

Colorantes para el betún de Wilton

Los colorantes Wilton están hechos para obtener un color intenso y brillante añadiendo tan sólo una pequeña cantidad. Nuestra fórmula concentrada en gel le ayuda a obtener el tono exacto que desea sin cambiar la consistencia de su betún. De rápida mezcla y fácil de usar. La amplia gama de colores los hacen prácticos para que usted logre prácticamente cualquier color que desee. Están disponibles en forma individual y en juegos.

Betunes de decoración listos para usar

Betunes de consistencia ideal para decorar, con delicioso sabor a mantequilla, en colores blanco y chocolate. El color blanco puro le permite lograr colores reales. Excelente para cubrir con betún o rellenar pasteles.

Moldes redondos/con formas/de personajes

Los moldes de calidad son fundamentales para crear pasteles hermosamente decorados.
Los moldes de aluminio anodizado hornearán uniformemente y crearán una perfecta superficie dorada. No se deforman, no se oxidan ni se decoloran. Hay formas y tamaños disponibles para cada necesidad.

Elevador de flores

Esto utensilio en ángulo transfiere con facilidad las flores de betún de mantequilla desde el clavo para flores al pastel, sin dañarlas.

Juegos para imprimir mensajes

Imprimen sobre pasteles cubiertos con betún, para delinear con facilidad letreros, palabras, texto.

Base giratoria profesional

Resistencia adicional y rotación sin esfuerzo para hacer más fácil la decoración de pasteles. Puede sostener pasteles de hasta 16 pulg. de diámetro.

Papel pergamino [illegible]

¡Tiene tantos usos [illegible] los moldes para [illegible] pasteles, con menos [illegible] Puede usarse para [illegible] betún de su pastel. [illegible] de galletas, para [illegible]

Triángulo para [illegible]

No se preocupe [illegible] con betún y alisar [illegible] los lados de su pastel. Simplemente pase el triángulo por encima de la superficie para obtener un aspecto [illegible] parejo. Cada lado [illegible] contorneado distinto [illegible] cubiertos con betún.

Guantes para [illegible]

Guantes desechables [illegible] para la manipulación de alimentos, que mantienen sus manos limpias, sin olor y protegidas. Evite las manchas de color cuando tiña fondant, y elimine las huellas digitales del caramelo hecho en casa.

Juego de 6 piezas [illegible] hondos para batir [illegible]

Perfectos para hacer [illegible] transparentes que se [illegible] betún se reseque, o hasta [illegible] Incluye un recipiente [illegible] 3 cuartos de capacidad, [illegible] agarrar. Las medidas [illegible] mezclar con precisión; [illegible]

Publicaciones

Wilton tiene una [illegible] ideas e instrucciones [illegible] El *Anuario Wilton de* [illegible] publicación anual, [illegible] ideas de pasteles para [illegible] muchos de estos pasteles [illegible] curso! Las páginas a todo [illegible] instrucciones fáciles de [illegible] de decoración que [illegible] técnicas, más una [illegible] nuevos productos. [illegible] proporciona los patrones [illegible] diseños del anuario. [illegible] especialidades sobre [illegible]

¡Descubra la decoración de pasteles!

¡Le va a gustar mucho aprender a decorar pasteles! En esta clase usted se divertirá, y creará algunos pasteles de excelente aspecto. Los Instructores de Wilton han enseñado el mismo curso que está comenzando ahora a miles de personas como usted. Nuestros métodos han sido probados y verificados—para que todo el mundo pueda tener éxito.

¿Cómo podrá usted sacar el mayor provecho de esta clase?

PRÁCTICA,

PRÁCTICA,

¡PRÁCTICA!

Su Instructor le mostrará cómo se hacen todas las técnicas de decoración paso a paso. Luego es su turno de practicar en clase, y más tarde en casa. Use las hojas de práctica en este libro de actividades y en su juego de tablas para practicar para perfeccionar todas las decoraciones, a su propio ritmo, en su casa.

Ahora, ¡prepárese para la diversión! Su Instructor y este libro de actividades están aquí para ayudarlo a hacer cosas grandiosas.

Las reglas básicas

La decoración exitosa comienza con los fundamentos para hacer y teñir el betún, preparar pasteles, rellenar y usar mangas decoradoras. Su Instructor está a punto de mostrarle las mejores maneras de crear pasteles y betunes que son ideales para decorar. El Instructor compartirá con usted los "trucos del oficio", para que siempre pueda obtener los resultados que desea.

Betún de mantequilla de clase

En este curso, usaremos la receta de betún de mantequilla de clase, que aquí se muestra. El betún de mantequilla de clase es fácil de hacer, y es fácil trabajar con él. Es también el betún de decoración de mejor sabor de todos. No intente sustituir su propia receta favorita, ni modificar un betún enlatado—que compre en una tienda: con esta receta, obtendrá su mejor textura. Si desea la practicidad del betún enlatado, use el betún de decoración listo para usar de Wilton—es el único betún enlatado diseñado para la decoración de pasteles.

Cada ingrediente del betún juega un papel importante:

La **manteca vegetal** ayuda a crear la textura: cuanta más use, más cremoso quedará el betún; cuanta menos use, más seco quedará.

Los **saborizantes** se usan para realzar el sabor del betún. Los saborizantes de Wilton no añaden color y le ayudarán a obtener un betún blanco puro.

Se usa **leche o agua** para obtener la consistencia adecuada.

El **merengue en polvo** se usa para estabilizar el betún de mantequilla.

El **azúcar glass pura de caña** (también conocida como azúcar en polvo y azúcar impalpable) es el ingrediente básico.

La **sal** añade sabor al betún de mantequilla y disminuye el dulzor.

*Se pueden comprar los ingr. en la aldi

Mezclando colores ... con un palillo que agrega el color al merengue porque uno puede ... blanco

Cuando el betún queda muy duro no se puede decorar porq se puede romper el pan. En ese caso se bate más con más agua echando poco a poco ni muy suave tampoco

El betún de mantequilla de clase (consistencia firme)

Rinde: 3 tazas (Hacer 3 veces más.)

- 3 **1 taza de manteca vegetal blanca sólida**
- 3 **1 cucharadita de saborizante de Wilton (vainilla, almendra o mantequilla)***
- **2 cucharadas de leche o de agua** Se come el riesgo q se eche a perder
- **1 lb. de azúcar glass puro de caña (aproximadamente 4 tazas)**
- **1 cucharada de merengue en polvo Wilton**
- **Una pizca de sal (opcional)** NO

*Los saborizantes de Wilton pueden usarse en cualquier combinación, para que el betún quede a su gusto.

Acreme la manteca vegetal, los saborizantes y el agua. Añada los ingredientes secos y bata a velocidad media hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado por completo. Bata durante un minuto más, hasta que quede cremoso.

Crema de mantequilla con chocolate

Añada ¾ de taza de cacao o 3 cuadrados de chocolate sin endulzar de 1 oz., derretidos y de 1 a 2 cucharadas adicionales de agua a la receta. Mézclelos hasta combinarlos bien.

A veces no se puede uno basar en la receta sino en como se ve el betún.

No abrir el bote del color totalmente para q no se seque

Consistencia del betún

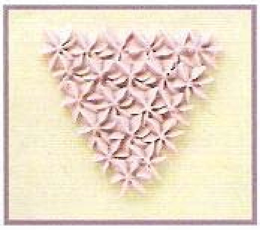
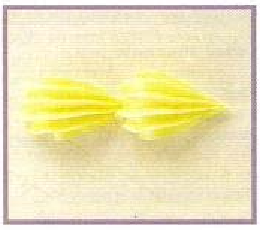
Deseará ajustar la consistencia de su betún de mantequilla, dependiendo de las decoraciones que vaya a hacer. A continuación se brindan ejemplos sobre la manera de usar las distintas consistencias de betún.

Consistencia firme

Se usa para decoraciones tales como flores con pétalos levantados, como rosas y flores de chícharo. Si el betún no está lo suficientemente duro, los pétalos de las flores se caerán. Si el betún se agrieta cuando lo moldea con la manga, probablemente sea porque está demasiado duro.

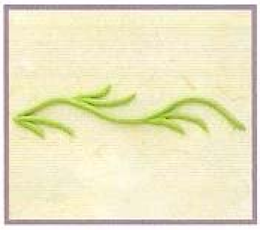
Consistencia mediana

Con el betún de consistencia mediana se hacen estrellas, se elaboran figuras, bordes y flores con pétalos que quedan planos. **Añada una cucharadita de agua a cada taza de betún de consistencia firme** *(una cucharada adicional de agua cuando esté usando la receta entera). Mézclelos hasta combinarlos bien.*

Consistencia suave

Para escribir, hacer enredaderas, hojas y cubrir con betún un pastel. **Añada dos cucharaditas de agua para cada taza de betún de consistencia firme** *(dos cucharadas de líquido adicional para la receta entera). Mézclelos hasta combinarlos bien. Para escribir, hacer tallos y hojas, añada también ½ cucharadita de Piping Gel (gel para decorar) por taza de betún.*



sugerencias de la clase

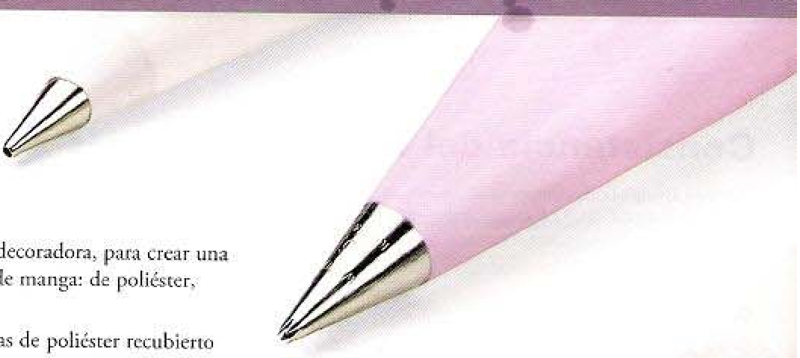
El betún de decoración listo para usar de Wilton es el único betún enlatado con la consistencia adecuada para decorar. ¡Los demás betunes enlatados son demasiado suaves! El betún Wilton es una opción excelente para ahorrar tiempo.

Otras opciones de betún Wilton

Sólo el **betún de decoración listo para usar de Wilton** tiene la consistencia adecuada para decorar. Es una opción excelente para ahorrar tiempo.

La mezcla de betún de mantequilla blanca Wilton es una forma práctica de batir rápidamente el betún para decorar. Tan sólo agregue leche y mantequilla o margarina para hacer de 1½ a 2 tazas—suficiente para cubrir de betún un pastel de una capa de 8 pulg.

Los **betunes para decorar en tubo** son una excelente opción para pequeñas áreas de color en un pastel. Los betunes en tubo de Wilton son de la misma excelente calidad que nuestro betún listo para usar. Utilice con el juego de anillos de coples (que se venden por separado) y cualquier duya Wilton de tamaño estándar, para decorar prácticamente cualquier pastel. La amplia selección de colores combina con los colorantes para el betún de Wilton.



Mangas decoradoras

Las **mangas decoradoras** sostienen el betún y la duya decoradora, para crear una variedad de decoraciones. En esta clase, usted usará tres tipos de manga: de poliéster, desechables y de papel pergamino.

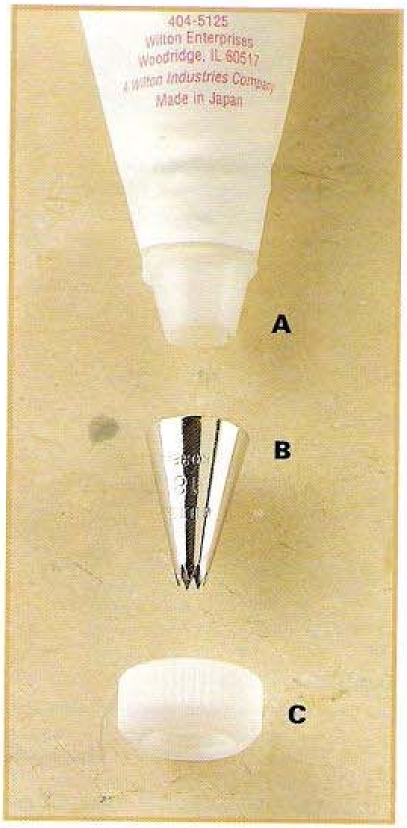
Las **mangas de poliéster** son reutilizables, y están hechas de poliéster recubierto flexible. Son resistentes, ligeras y pueden lavarse en el lavaplatos, en tamaños que van desde las 8 pulg. hasta las 18 pulg. Las mangas del Método Wilton incluidas en el juego para alumnos son mangas de poliéster.

Las **mangas desechables** están hechas para usar y desechar—sin problemas ni desorden. Están hechas de plástico resistente y flexible, y son fáciles de manejar. Están disponibles en cajas de 12, 24, 50 y 100 unidades.

Los **triángulos de papel pergamino** son fáciles de doblar para formar una práctica manga "para usar y desechar". Están hechos de papel pergamino vegetal, resistente a la grasa, y están disponibles en tamaños de 12 ó 15 pulg.

El cople de duyas

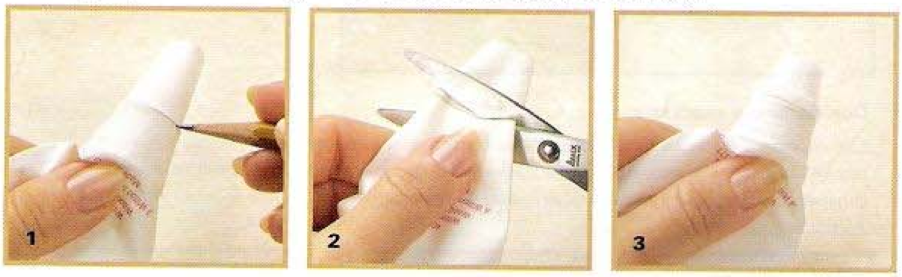
El dispositivo de dos partes llamado cople le permite cambiar las duyas decoradoras sin cambiar la manga. Las dos partes del cople son la base y el anillo. La foto a continuación ilustra el modo en que se adaptan la manga, la duya y el cople.



A. La base del cople se coloca DENTRO DE LA MANGA antes de llenarla con betún. **B.** La duya decoradora se coloca por encima de la parte de la base que queda hacia afuera de la manga. **C.** El anillo del cople se enrosca encima de la duya decoradora para trancarla en su lugar.

En este curso, usaremos coples de tamaño estándar. También está disponible un cople más grande para acomodar duyas grandes.

Cómo preparar las mangas de poliéster y las desechables

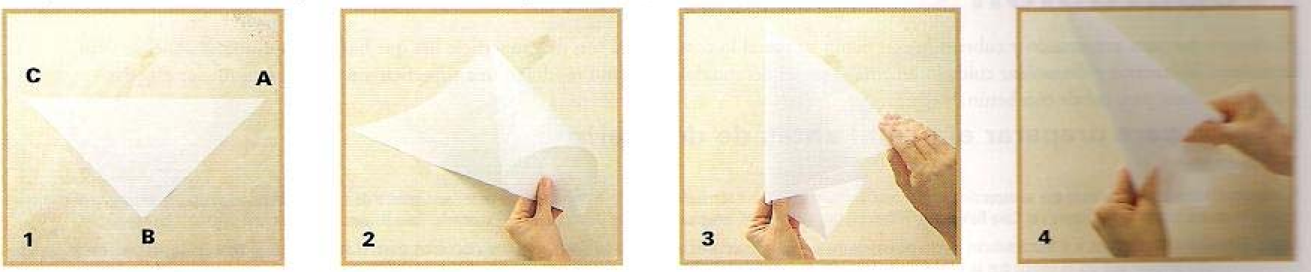


Estas mangas pueden usarse con o sin cople. **Para usar sin cople**, corte el extremo en punta de la manga desechable (la manga de poliéster está lista para usar). Simplemente coloque la duya decoradora que desee dentro de la manga con el extremo angosto de la duya hacia abajo. **Para usar con cople: 1.** Retire el anillo de la base del cople. Coloque la base del cople dentro de la manga, con el extremo angosto hacia delante, y empújelo hacia abajo tanto como pueda. Para las mangas de poliéster: con la ayuda de una pluma o un lápiz, marque el punto del lado de afuera donde está trazada la última rosca (la más cercana a la duya), contra el material de la manga. Para mangas desechables: marque con un punto del lado de afuera que esté a ¼ pulg. POR DEBAJO de la última rosca. **2.** Empuje la base del cople hacia arriba de la bolsa, para poder cortar una abertura a la altura de la marca. **3.** Empuje la base del cople hacia abajo, a través de la abertura. Una rosca debe quedar visible. Coloque una duya decoradora sobre la parte de la base que sale de la manga. **4.** Ponga el anillo sobre la duya y enrósquela, fijando la duya en su lugar.

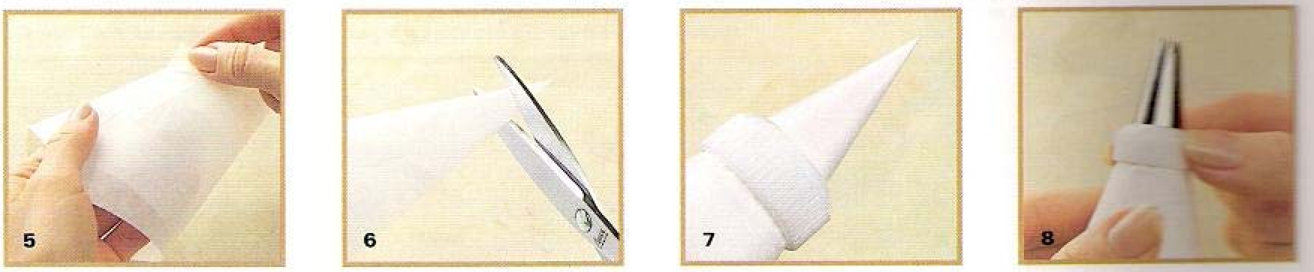
Cómo llenar y cerrar la manga de poliéster o la desechable

1. Mientras sostiene la manga con una mano, doble la parte de arriba con la otra mano para formar un puño importante sobre su mano según se muestra. **2.** Con una espátula angular, llene la manga con aproximadamente ½ tazas de glaseado. Es importante no llenar de más la manga; de lo contrario el exceso de betún se saldrá por el extremo equivocado. **3.** Retire el betún de la espátula apretando la manga con su pulgar y con los dedos contra la espátula; retire luego la espátula. **4.** Cierre la manga desdoblando el puño y torciendo la manga para cerrarla. Esto hace que el betún baje dentro de la manga. Puede asegurarse de haber liberado todo el aire atrapado en la manga dejando salir algo del betún por la duya, dentro del tazón. Esto se llama sacar el aire de la manga.

Preparación de una manga usando un triángulo de papel pergamino

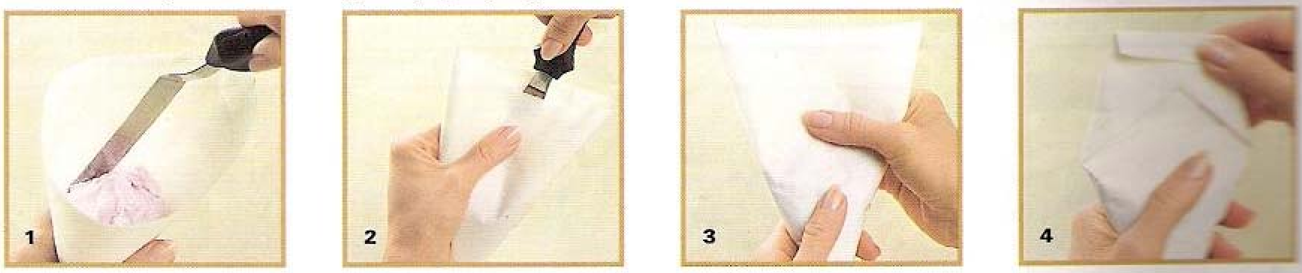


1. Tenga en cuenta que los puntos del triángulo han sido etiquetados como A, B y C en la foto. Coloque el triángulo en una superficie plana con la punta B mirando hacia usted. **2.** Enrolle la punta A hacia arriba y por abajo, trayéndola hacia usted hasta que las puntas A y B se unan. La orilla enrollada de la punta A debe quedar encima de la orilla entre C y B, según se muestra. **3.** Sostenga unidas las puntas A y B con su mano izquierda, levantando la punta C con su mano derecha. Envuelva la punta C alrededor para unir las puntas A y B por detrás. Los 3 puntos se alinean para formar una punta aguda, que forma el cono de la manga. **4.** Sostenga la bolsa con ambas manos, con los pulgares adentro, y deslice las puntas A y C en direcciones opuestas para hacer la "W" dada vuelta, según se muestra.



5. Doble las puntas de la manga hacia abajo y adentro de la manga. Haga 2 ranuras a lo largo de la orilla doblada, y doble las ranuras hacia abajo. Pegue la unión exterior de la manga con cinta adhesiva, si así lo desea. **6.** Para usar una duya decoradora sin cople, corte ¾ pulg. del extremo de la manga, luego introduzca la duya, con el extremo angosto hacia delante. No se preocupe si la duya no se ajusta bien. El betún la mantendrá en su lugar. **7.** Para utilizar un cople de duya, coloque la base dentro de la manga, con el extremo angosto hacia delante, y empújelo hacia abajo tanto como pueda. Sosteniendo el cople y la manga juntos en su lugar con una mano, enrosque el anillo. Cuando esté sujeto, corte la punta de la manga de papel pergamino. **8.** Desenrosque el anillo, coloque la duya decoradora en el cople y vuelva a colocar el anillo, trancando la duya en su sitio.

Cómo llenar y cerrar la manga de papel pergamino



1. Sostenga la manga desde abajo, y llénela por la mitad solamente con una espátula, usando tres cucharadas de betún a la vez. **2.** Retire el betún de la espátula apretando la manga con su pulgar y con los dedos contra la espátula; retire luego la espátula. **3.** Cierre la manga aplastando primero la parte de arriba de la manga por encima del betún. **4.** Doble en un lado, luego en el otro y luego la parte de arriba. Sostenga la manga justo encima del doblez para evitar que el betún se salga por la parte de arriba de la manga.

Cuidado y almacenamiento de las duyas

Para que sus decoraciones queden perfectas, sus duyas deben mantenerse limpias y deben mantener su forma original.

- Lave las duyas con agua jabonosa caliente después de usarlas; enjuáguelas con agua caliente limpia. O lávelas en la rejilla superior de su lavaplatos, colocándolas primero dentro de la **bolsa para lavar duyas y coples en lavaplatos y guardar de Wilton.**
- Si hay trocitos de betún obstuyendo la abertura, use un **cepillo para duyas Wilton** con suavidad para sacar el betún. Seque al aire, o, si las va a usar enseguida, séquelas con una toalla suave.
- La mejor manera de guardar las duyas es en forma vertical, sobre espigas. Esto protege los extremos finamente cortados, para que no se curven y pierdan la forma. Use las **cajas para guardar duyas Wilton** para sostener y proteger las duyas entre una decoración y otra. Están diseñadas con espigas y vienen en tamaños para contener 26 ó 52 duyas.
- Si una duya se deforma, use el **utensilio para enderezar duyas Wilton** para restaurarla a su forma original. ¡Su Instructor le mostrará exactamente cómo usar esto asombroso utensilio, que funciona en segundos!

sugerencias de la clase

A la mayoría de los decoradores les gusta mucho trabajar con papel pergamino, porque es fácil de sostener y de controlar. ¡Y no es necesario limpiar!

Las mangas decoradoras no son sólo para cubir con betún— ¡úselas para rellenar profiteroles, papas al horno, y más!

Preparación del pastel

¡El tiempo que pasa preparando y cubriendo con betún su pastel lo compensará con una superficie lisa que hará que sus decoraciones se vean fantásticas! El hornear y desmoldar cuidadosamente el pastel del molde dará como resultado una superficie sin grietas, con menos migajas, y un pastel ideal para cubrir con betún.

5 pasos para preparar el pastel antes de decorarlo

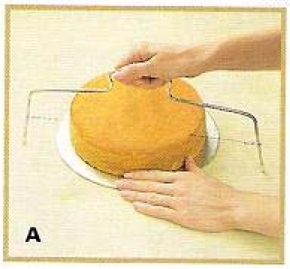
1. Hornear

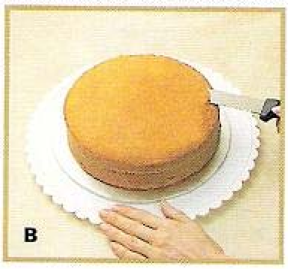
Precaliente el horno a la temperatura que se especifica en la receta. Sujete las tiras para horneado parejo de Wilton alrededor de la parte exterior de su molde de pastel. Engrase ligeramente el interior del molde con una brocha de repostería y el Cake Release de Wilton (no use mantequilla, margarina ni aceite vegetal líquido). Extienda el Cake Release de modo que cubra todos los espacios.

Cuando hornee en moldes Wilton, use las cantidades recomendadas de masa y las instrucciones específicas para hornear que se proporcionan con el molde. Vierta la masa del pastel en el molde y hornee en horno precalentado por el tiempo que se especifica en la receta. Retire el pastel del horno y deje enfriar en el molde o sobre una rejilla durante 10 minutos. Para desmoldar, coloque la rejilla para enfriar contra el pastel y dé vuelta ambos, la rejilla y el molde. Levante cuidadosamente el molde. Deje enfriar al menos una hora. Retire con un pincel las migajas sueltas antes de cubrir con betún.

2. Nivelado

Retire la panza del centro del pastel para que el pastel quede nivelado en el círculo para pasteles de Wilton. Si usted ha horneado dos capas, nivele ambas.


A

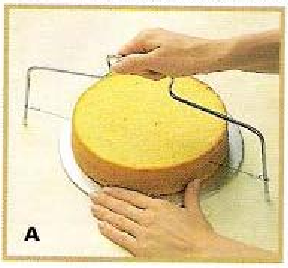

B

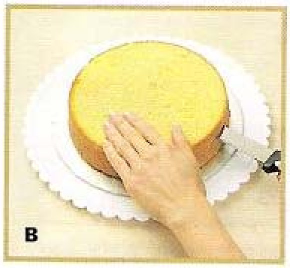
Con el nivelador de pasteles de Wilton—A. Coloque los extremos del alambre para cortar en las ranuras a la altura deseada. Con las patas apoyadas en la superficie de trabajo, corte la orilla endurecida con un sencillo movimiento de serrucho, y después proceda a deslizarla delicadamente a través del pastel.

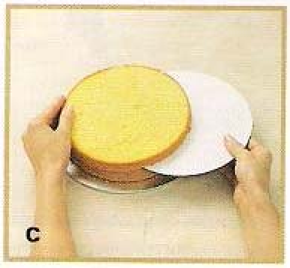
Con un cuchillo—B. Coloque la capa en un círculo para pasteles y después sobre la base giratoria para decorar Trim 'N Turn. Asegúrese de que el pastel esté al nivel de sus ojos, para estar mirando directamente el costado. Mientras gira lentamente el soporte, mueva el cuchillo de sierra hacia delante y hacia atrás para retirar la panza.

3. Cortar en capas

Separar las capas del pastel en forma horizontal, a la mitad, añade altura adicional al pastel, dando lugar para añadir relleno y así obtener una apariencia y un sabor especiales.


A


B


C

Con el nivelador de pasteles de Wilton—A. Cortar en capas un pastel es fácil con este utensilio—tan solo siga las mismas instrucciones que en Nivelado, proporcionadas anteriormente.

Con un Cuchillo—B. Coloque una mano encima de la capa, para poder girar la base giratoria decoradora. Sostenga el cuchillo de sierra en la otra mano, con el medio de la hoja colocada a medio camino al costado de la capa. Mientras gira lentamente la capa, mueva el cuchillo hacia adelante y hacia atrás para cortar la capa en dos.

C. Para separar las capas, deslice cuidadosamente la capa cortada de más arriba sobre un círculo para pasteles. Repita el procedimiento para cada capa adicional.

sugerencias de la clase

Las tiras para horneado parejo son una de las mejores maneras de asegurarse que sus pasteles se horneen perfectamente, nivelados y con la humedad adecuada, sin agrietarse. Tan sólo humedezca las tiras, aptas para hornear, y envuélvalas alrededor del molde antes de hornear. Disponibles en juegos pequeños y grandes. ¡Vea la página 43 para obtener más grandiosas sugerencias sobre el horneado!

El truco para eliminar las migas de su betún es mantener su espátula sobre el betún a medida que lo extiende—nunca deje que toque la superficie del pastel. Su pastel debe estar sobre una tabla cuando lo cubra con betún sobre la base giratoria; esto hace que sea más fácil levantarlo sin estropear su superficie perfectamente cubierta con betún.

Para lograr una superficie para decorar perfectamente lisa, coloque papel pergamino Wilton sobre el pastel cubierto con betún después de que haya endurecido. Alise suavemente con una espátula angular grande, o con la palma de su mano.

4. Relleno

El relleno ayuda a mantener unido el pastel y agrega sabor. El betún, las conservas o los pudines son buenos rellenos.

1

2

3

1. Llene una manga decoradora con betún de consistencia mediana, sin colocar una duya en el cople, o use una duya 12. Haga un círculo de contención dejando salir betún de la manga, a ¼ pulg. de la orilla exterior de la capa (esto evitará que el relleno se derrame hacia fuera). **2.** Ahora, llene el centro del círculo con betún, conservas o pudín. **3.** Coloque la siguiente capa encima, asegurándose de que esté nivelada. Si corta el pastel en capas, reserve la capa de más abajo del pastel, horneada y lisa, la cual será colocada en posición invertida como la última capa. Esto creará una superficie más lisa para la parte superior del pastel.

5. Cómo cubrir con betún el pastel

La creación de una superficie perfectamente cubierta con betún y lisa para después decorarla es el paso final. Recomendamos que use la duya para cubrir los pasteles con betún de Wilton con una espátula para alisar. Cuando vea a su Instructor hacer esto en clase, no va a poder creer lo rápido y fácil que es este método.

1

2

3

Con la duya para cubrir los pasteles con betún—1. Corte una manga de poliéster de 16 pulg. para poder colocarle una duya 789. Llene la manga hasta la mitad con betún de consistencia suave. Comience en el centro de la parte superior del pastel, sostenga la manga en un ángulo de 45°, presionando levemente el borde en serrucho de la duya contra el pastel. Deje salir un listón de betún con un movimiento de espiral continuo para cubrir la parte superior del pastel, conduciendo el último listón del betún hacia la orilla de la parte superior del pastel. **2.** Para los lados, sostenga la manga en un ángulo de 45°, presionando lentamente la duya contra el lado del pastel. Deje salir el betún a medida que gira el pastel lentamente. Si el pastel tiene 2 capas, repita el procedimiento hasta que el pastel esté cubierto por completo. **3.** A continuación, alise el lado; sostenga la espátula en forma vertical contra el lado del pastel, girando lentamente el soporte sin levantar la espátula de la superficie del pastel. Vuelva a colocar el betún sobrante en el recipiente hondo. Alise por último la parte de arriba, usando nuevamente la orilla de la espátula grande. Deslice la orilla de la espátula desde el borde del pastel hacia el centro, después levántela y retire el betún sobrante. Para terminar, gire ligeramente el pastel y repita el procedimiento, comenzando desde un nuevo punto del borde, hasta que haya alisado la superficie total de la parte de arriba.

1

2

3

Sólo con una espátula—1. Con una espátula angular grande, coloque una cantidad considerable de betún de consistencia suave sobre el centro de la parte superior del pastel. Extienda por toda la superficie, empujando el exceso de betún hacia las orillas, para que caiga hacia los lados. **2.** Cubra los lados del pastel con el exceso de betún, usando más si fuera necesario. **3.** Siga el paso 3 mencionado anteriormente para alisar el betún.

Los 3 puntos fundamentales de la decoración de pasteles

Cada decoración que usted realiza es el resultado de tres cosas que funcionan en conjunto:

1. La consistencia del betún; 2. La posición correcta de la manga; 3. El control de la presión

¡Comprenda estos tres puntos fundamentales para lograr los resultados de decoración que desea!

1. Consistencia del betún

Si la consistencia de su betún para decorar no es la correcta, sus decoraciones tampoco quedarán bien. Unas pocas gotas de líquido pueden marcar una gran diferencia en sus resultados. Observe a su Instructor para ver cómo luce cada consistencia.

El betún de **consistencia firme** se sostiene en un pico de ¼ pulg. sobre la espátula. Se utiliza para hacer flores con los pétalos levantados. Si no está lo suficientemente duro, los pétalos se caerán.

El betún de consistencia mediana se utiliza para hacer flores con pétalos planos y para los bordes. Cuando el betún esté demasiado duro o demasiado suave, no podrá obtener los diseños perfectos que caracterizan a un borde perfecto.

El betún de consistencia suave se usa para escribir con letra manuscrita, para hacer enredaderas, tallos y hojas, y para cubrir con betún un pastel.

sugerencias de la clase

Recuerde usar su juego de tablas para practicar para ayudar a desarrollar su control de la presión. Las hojas para practicar le muestran la apariencia exacta que debe tener una decoración. Su Instructor trabajará con usted para mostrarle cómo regular la cantidad de presión que usted emplea.

2. Posición correcta de la manga (para derechos)

La forma en que sus decoraciones se curvan y forman puntas depende no sólo de la consistencia del betún sino también de la manera en la que sostiene la manga, y la forma en que la mueve. Las posiciones de la manga se describen tanto en términos de ángulo como de dirección.

Ángulo

El ángulo refiere a la posición de la manga en relación a la superficie de trabajo. Hay dos posiciones de ángulo básicas:

Ángulo de 90°, o derecha, perpendicular a la superficie. Úsela cuando haga estrellas o flores de pétalos planos.

Ángulo de 45°, o de posición media entre vertical y horizontal. Se usa para escribir y para hacer bordes.

90°

45°

Mostraremos una ilustración de la manga como las 2 que aparecen a continuación para ciertas técnicas, indicando el ángulo correcto para sostener la manga.

▽ = 90° ▷ = 45°

Dirección

El ángulo de la manga con respecto a la superficie de trabajo es sólo la mitad del cuento acerca de la posición de la manga. La otra mitad es la dirección hacia la cual apunta la parte trasera de la manga. La dirección correcta de la manga es más fácil de aprender si usted piensa en la parte trasera de la manga como si fuera la manecilla horaria de un reloj. Cuando usted sostiene la manga con la punta en el centro del reloj, puede recorrer un circulo con el extremo trasero de la manga. Haga de cuenta que el círculo que formó en el aire es la esfera de un reloj. Las horas en la esfera del reloj corresponden a la dirección en la que usted apunta el extremo trasero de la manga.

3:00

6:00

¡Mire el reloj! Le mostraremos relojes como los 3 a continuación para determinadas técnicas, para señalar la dirección en la cual apuntar la parte trasera de la manga.

D = 3:00 D = 4:30 = 6:00

La dirección para personas derechas estará marcada con una **D.** Las técnicas que usan la dirección 6:00, la cual es la misma tanto para derechos como para zurdos, no tendrán ninguna marca de diferenciación.

Nota: los derechos siempre deben decorar de izquierda a derecha.

Posición correcta de la manga (para zurdos)

La forma en que sus decoraciones se curvan y forman puntas depende no sólo de la consistencia del betún sino también de la manera en la que sostiene la manga, y la forma en que la mueve. Las posiciones de la manga se describen tanto en términos de ángulo como de dirección.

Ángulo

El ángulo refiere a la posición de la manga en relación a la superficie de trabajo. Hay dos posiciones de ángulo básicas:

Ángulo de 90°, o derecha, perpendicular a la superficie. Úsela cuando haga estrellas o flores de pétalos planos.

Ángulo de 45°, o de posición media entre vertical y horizontal. Se usa para escribir y para hacer bordes.

Mostraremos una ilustración de la manga como las 2 que aparecen a continuación para ciertas técnicas, indicando el ángulo correcto para sostener la manga.

▽ = 90° ▷ = 45°

Dirección

El ángulo de la manga con respecto a la superficie de trabajo es sólo la mitad del cuento acerca de la posición de la manga. La otra mitad es la dirección hacia la cual apunta la parte trasera de la manga. La dirección correcta de la manga es más fácil de aprender si usted piensa en la parte trasera de la manga como si fuera la manecilla horaria de un reloj. Cuando usted sostiene la manga con la punta en el centro del reloj, puede recorrer un círculo con el extremo trasero de la manga. Haga de cuenta que el círculo que formó en el aire es la esfera de un reloj. Las horas en la esfera del reloj corresponden a la dirección en la que usted apunta el extremo trasero de la manga.

¡Mire el reloj! Le mostraremos relojes como los 3 a continuación para determinadas técnicas, para señalar la dirección en la cual apuntar la parte trasera de la manga.

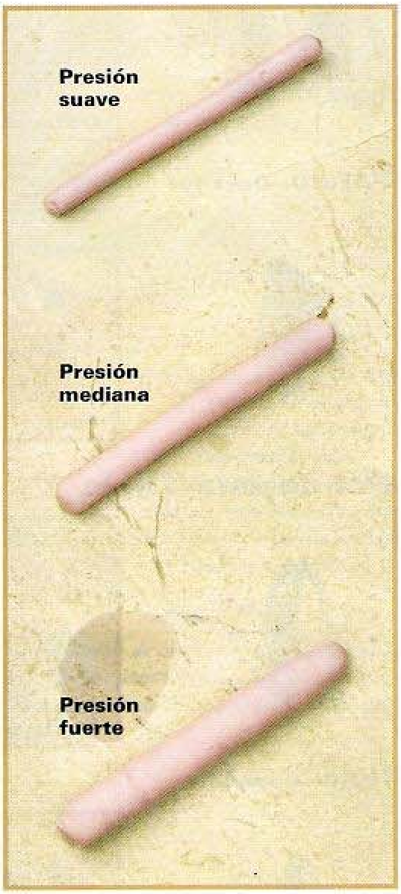
⊖ I = 9:00 ⊘ I = 7:30 ⦶ I = 6:00

La dirección para personas zurdas estará marcada con una **I.** Las técnicas que usan la dirección 6:00, la cual es la misma tanto para derechos como para zurdos, no tendrán ninguna marca de diferenciación.

Nota: los zurdos siempre deben decorar de derecha a izquierda. Una excepción es la escritura, manuscrita y con letra de molde; todos decoran de izquierda a derecha.

3. Control de la presión

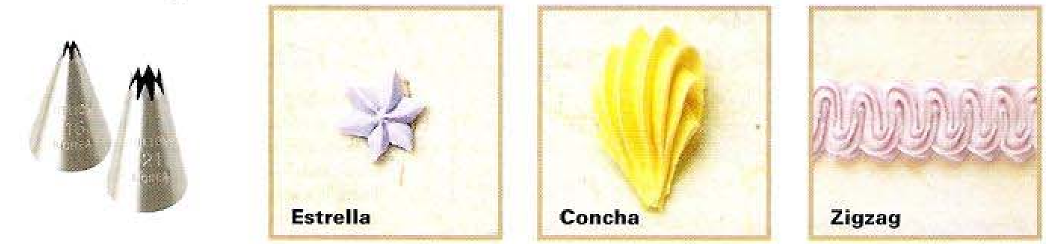
El tamaño y la uniformidad de sus diseños de betún se ven afectados por la cantidad de presión que usted aplica sobre la manga y la continuidad de la presión—cómo presiona y libera la manga decoradora cuando la agarra. Su objetivo es aprender a aplicar la presión en una forma tan constante que le permita mover la manga de forma sencilla, con un fácil deslizamiento, mientras que a través de la duya deja salir la cantidad correcta de betún. La práctica le ayudará a lograr este control.



Duyas

La duya que elige determina la forma de su decoración. Hay seis familias de duyas básicas de decoración, cada una de las cuales está disponible en una variedad de tamaños. (La familia de duyas de tejido de canasta no se muestra aquí; dichas duyas y las técnicas que las usan serán cubiertas en el Curso 2 de Wilton). Observe las aberturas características de cada familia y la variedad de diseños que puede hacer con cada una de ellas. Las duyas que se describen a continuación son aquellas que se incluyen en el juego para alumnos del Curso 1; hay muchas otras duyas disponibles en cada una de las familias. Vea la sección completa de duyas en la actual edición del *Anuario Wilton de Decoración de Pasteles.*

Estrella—Duyas 16, 21


Estrella
Concha
Zigzag

Redonda—Duyas 3, 12

Delineados
Enredaderas y tallos
Puntos
Escritura

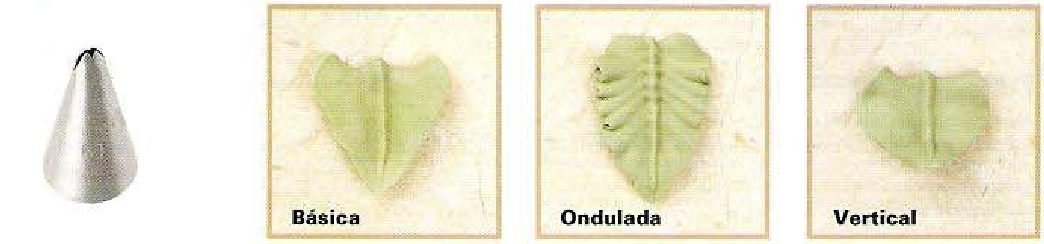
Pétalo—Duya 104

Rosa
Flor de chícharo
Moño

Flor de gota—Duya 2D

Flor de estrella
Flor en remolino

Hoja—Duya 67


Básica
Ondulada
Vertical

Cómo teñir el betún

El color agrega realismo a los pasteles de personajes, y personaliza los pasteles para eventos especiales y de días festivos. Los colorantes para el betún de Wilton son concentrados, se mezclan rápido, son fáciles de usar y no cambian la consistencia del betún. La amplia gama de colores de betún hace que sea práctico para usted crear el color que desea y necesita, sin las suposiciones que implica el trabajo de mezclar colores.

Mezcla básica de colores

Comience con el betún blanco y agregue el color de a poco, hasta que obtenga el tono que desea. Use un palillo para agregar color de betún. Tan solo sumérjalo en el color, revuelva con él el betún, y mezcle bien con una espátula. Use siempre un palillo nuevo cuando añada más color. Siempre mezcle una cantidad suficiente del color de betún que necesitará para completar el proyecto. Es difícil duplicar un tono exacto de cualquier color. Para mezclar colores de betún profundos u oscuros (como rojo, negro, marrón), necesitará agregar una cantidad mayor de color. Los colores se volverán más intensos o se oscurecerán en el betún de mantequilla, por lo que debe tener esto en cuenta cuando mezcle colores.

Cómo teñir para dar efectos especiales

La decoración con franjas de color pintadas con pincel se hace utilizando directamente el color para betún del frasco, y le da efectos de colores profundos al betún. Aplique uno o más colores al interior de una manga de papel pergamino con un pincel decorador. Llene la manga con betún blanco o color pastel, y a medida que presiona el betún a través de la manga coloreada, saldrán decoraciones a franjas.

La decoración a franjas con espátula se hace usando betún color pastel, y produce tonos de dos colores, con gran realismo, para la creación de flores y figuras. Usando una espátula, haga una franja en el interior de una manga de papel pergamino con betún color pastel. Luego llene la manga con betún blanco, o de otro tono del mismo color de la franja. Presione para que salgan decoraciones con contrastes de color pastel.

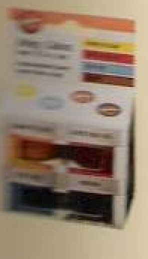
sugerencias de la clase

Para que el betún tenga mejor sabor cuando use colores de betún negro o rojo, pruebe estas sencillas opciones: 1- *Siempre que use una cantidad considerable de negro, comience con betún de chocolate, para obtener un sabor mejor y un color más real.* 2- *Wilton fabrica varios tonos de color rojo. Sugerimos que use rojo sin sabor cuando utilice grandes cantidades de color en un pastel.*

Para lograr un efecto de franjas de colores elegantes, use el tubo de betún para decorar Wilton para hacer las franjas de colores dentro de una manga. ¡El resultado serán detalles de color más suaves y brillantes!

Juego de colores de betún

¡Esta práctica variedad incluye varios colores favoritos de la paleta de Wilton! Le darán la versatilidad para decorar que usted desea. Los juegos esenciales de 4 colores presentan colores primarios, colores pasteles y tonos de tierra. Nuestros juegos de 8 y 12 colores incluyen varios de los colores más populares que utilizará para pasteles para fiestas.



Cómo prepararse para la Lección 2

Lea la Lección 2 en su casa. ¿Tiene alguna pregunta? ¡Anótelas y llévelas a la clase para que se las respondan! Esto es lo que deberá traer para la próxima clase:

Utensilios de su cocina

- ❑ Delantal; ❑ Trapo o esponja húmeda
- ❑ Lápiz o pluma; ❑ Tijeras; ❑ Palillos
- ❑ Bolsas de plástico para llevarse a casa los utensilios de decoración que usó en clase
- ❑ Papel encerado; ❑ Toalla de baño

Betún de mantequilla de clase,
en las siguientes cantidades:

- ❑ 1½ tazas de consistencia mediana para practicar los bordes
- ❑ 1 taza de consistencia firme para practicar la rosa Wilton—Parte 1
- ❑ ½ taza de consistencia suave con un agregado de ¼ cucharadita de Piping Gel (gel para decorar) para practicar escritura y escritura con letra de molde

4 moldes y betun

Duyas

- ❑ Duyas de estrella 16* y 21*
- ❑ Duya de estrellas triples 2010
- ❑ Duyas redondas 1, 3* y 12*
- ❑ Duyas necesarias para su pastel en particular

Utensilios y materiales para decorar

- ❑ Triángulos de papel pergamino; ❑ Espátula pequeña*
- ❑ Colorantes para el betún de Wilton para el diseño del pastel que usted haya elegido
- ❑ Clavo para flores Nº 7; ❑ Tabla para practicar*
- ❑ Mangas de poliéster*; ❑ Coples estándar*
- ❑ Cuadrados de papel encerado de 10 x 1½ pulg.
- ❑ Piping Gel

Materiales específicos para el diseño del pastel que usted haya elegido

Opción 1: pastel de formas especiales o de personajes

- ❑ Un pastel horneado en un molde con la forma o el personaje de su elección y colocado en una plancha para pastel cortada con esa forma (o una base para servir Show 'N Serve), cubierta con envoltura de papel de aluminio Fanci-Foil.
- ❑ Betún teñido como se recomienda en las instrucciones proporcionadas con el molde.

Opción 2: Pastel Arco Iris

- ❑ Un pastel redondo de 8 pulg. embetunado con betún de mantequilla de consistencia suave azul claro en un círculo para pasteles de 10 pulg. (o una base para servir Show 'N Serve de 10 pulg.) cubierto con envoltura de papel de aluminio Fanci Foil.
- ❑ ¾ taza de betún de mantequilla de clase de consistencia mediana en los siguientes colores: azul real, rojo Navidad, amarillo limón, verde Kelly y violeta

**Incluidos en el juego para alumnos*

Cómo comenzar a decorar

¡Ya está bien preparado! Ya sabe las reglas básicas y su pastel está listo. Ahora comienza la verdadera diversión. ¡Está listo para empezar a decorar!

La Lección 2 presenta técnicas básicas para la decoración de pasteles. ¡Su Instructor lo guiará a lo largo de ellas, paso a paso, y tenemos algunas excelentes ideas de decoración para compartir con usted!

Cómo decorar con duya de estrella

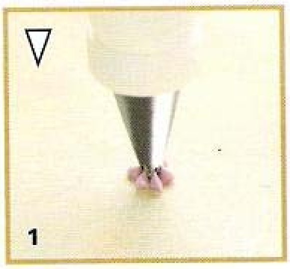
¡La decoración con duya de estrella crea las decoraciones preferidas y más fáciles de lograr! La orilla en serrucho de la duya crea aristas en el betún a medida que lo deja salir.

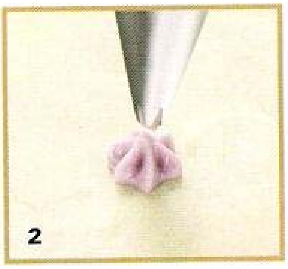
Cómo prepararse:

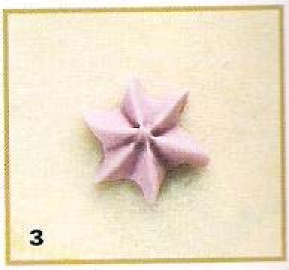
- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 1 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 16 y betún de mantequilla de clase.*

Estrellas

Duya: 16
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: ángulo de 90° (recta)
—Duya: ⅛ pulg. por encima de la superficie





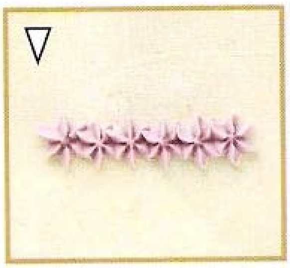


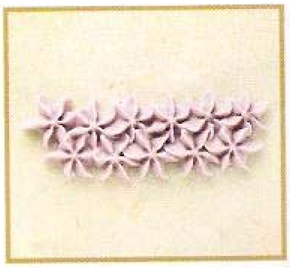
1. Sostenga la manga para decorar recta, la duya debe estar ⅛ pulg. por encima de la superficie, como se indica. Presione la manga para formar la estrella. **2.** Deje de presionar y retire la duya recta y hacia arriba. **3.** Aumente o disminuya la presión para variar el tamaño de la estrella. Las estrellas quedarán elegantemente formadas sólo si deja de presionar antes de retirar la duya.

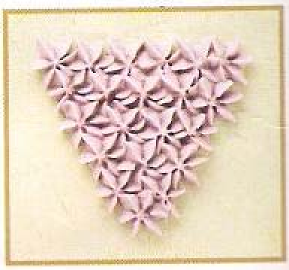
Ejercicio: trace una serie de estrellas todas del mismo ancho y altura.

Borde/Relleno de estrellas

Duya: 16
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: ángulo de 90° (recta)
—Duya: ⅛ pulg. por encima de la superficie



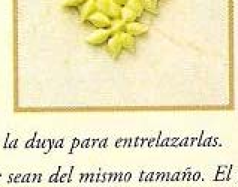




Borde de estrellas: es una línea de estrellas que se utiliza para hacer un borde alrededor del pastel o delinear un área en la superficie del pastel. Haga las estrellas tan uniformes como le sea posible, y colóquelas lo suficientemente cerca una de otra para que no haya espacios entre medio.

Relleno de estrellas: este es un método para cubrir una parte o toda la superficie del pastel con estrellas. Trace las estrellas uniformemente y cerca una de otra, ajustando ligeramente la posición de la duya cada vez, para que las puntas de las estrellas se entrelacen y cubran toda la superficie sin que quede ningún espacio.

sugerencias de la clase



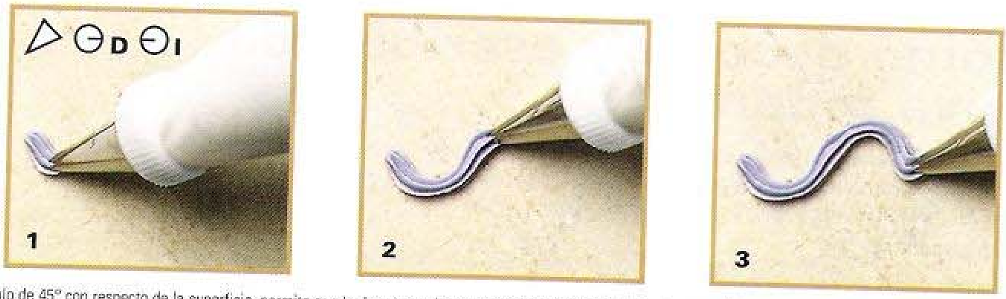
La duya de estrellas triples 2010 cubre áreas grandes del pastel de manera más fácil y rápida. Esta duya traza tres estrellas juntas de una sola vez. Las estrellas son del mismo tamaño que las de la duya 18. Al trazar las estrellas, gire la duya para entrelazarlas.

Puede intercambiar las duyas del mismo grupo básico que sean del mismo tamaño. El efecto será una decoración ligeramente más grande o más pequeña.

¡Decore otros alimentos! Utilice la duya de estrella 21 o una más grande para cubrir la parte superior de los pasteles con crema batida o merengue, decore galletas de aperitivo y bastones de apio con queso crema, rellene huevos duros, o adorne la carne asada con puré de papa.

Línea con curvas

Duya: 16
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 3:00
(I) 45° a las 9:00
—Duya: ligeramente tocando la superficie



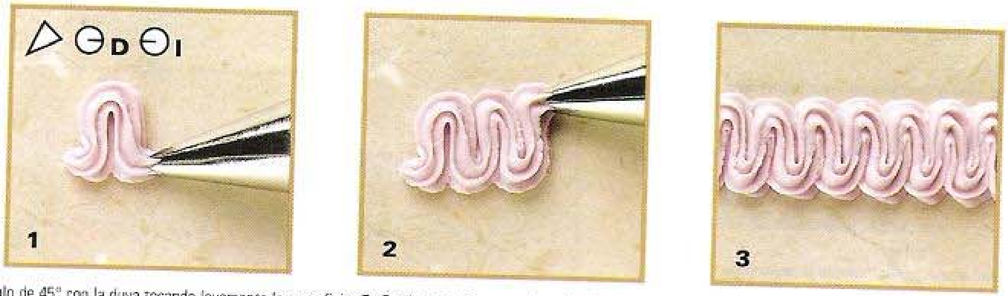
1. Sostenga la manga para decorar a un ángulo de 45° con respecto de la superficie, permita que la duya toque la superficie levemente. **2.** Haciendo un movimiento similar al de una ola, deslice la duya de manera constante a lo largo de la superficie, presionando a la vez con presión regular para completar la línea. **3.** Deje de presionar la manga y retire la duya.

Nota: tiene que pensar en dos movimientos simultáneos: el movimiento del brazo, que determina la altura de las olas y la distancia entre ellas, y la presión de su manga, que determina el ancho de la línea. Esfuércese para lograr que las curvas tengan un espesor y un espaciado uniforme.

Mire el final de la línea. Si hay una bolita de betún o un punto vuelto hacia arriba, eso puede significar que usted siguió presionando la manga para que saliera el betún aun después de haber terminado la línea.

Zigzag apretado

Duya: 16
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 3:00
(I) 45° a las 9:00
—Duya: ligeramente tocando la superficie



1. Sostenga la manga para decorar a un ángulo de 45° con la duya tocando levemente la superficie. **2.** Presione en forma regular y deslice la duya a lo largo de la superficie con un movimiento hacia arriba y hacia abajo, manteniendo los picos de cada ola cerca unos de otros para que no queden espacios. **3.** Los zigzags apretados no tienen espacios.

¡Luego de que maneje las técnicas que se muestran aquí, estará listo para decorar un pastel con forma, divertido como éste! Utilizando un pastel horneado en el molde de osito cariñoso, delinee los rasgos faciales, las patas y la barriga con la duya 3. Haga los rasgos faciales y las plantas de las patas con la duya 3, luego cubra el pastel y agregue un número, ambas cosas con la duya de estrella 16. Adjunte un cono de helado de azúcar y agréguele un borde en zigzag y estrellas con la duya de estrella 16, en los costados y en el pompón. Para el manojo de globos, hornee 3 mini pasteles en forma de bola y cúbralos con la duya de estrella 16, después trace un nudo en zigzag con la duya 16 y coloque un listón negro para los hilos.

Cómo decorar y escribir con duya redonda

¡Los consejos básicos de diseño tan simples ayudan mucho! Las duyas redondas tienen aberturas redondas y lisas. Utilice las duyas redondas para dibujar letreros, bordes, cuentas y puntos, tallos y enredaderas. Utilice las duyas redondas más grandes para crear bordes y figuras.

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 2 del Curso 1, para Escritura y Escritura con letra de molde, y la hoja 3 del Curso 1, para Puntos.*
- *Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase con Piping Gel (gel para decorar) agregado.*

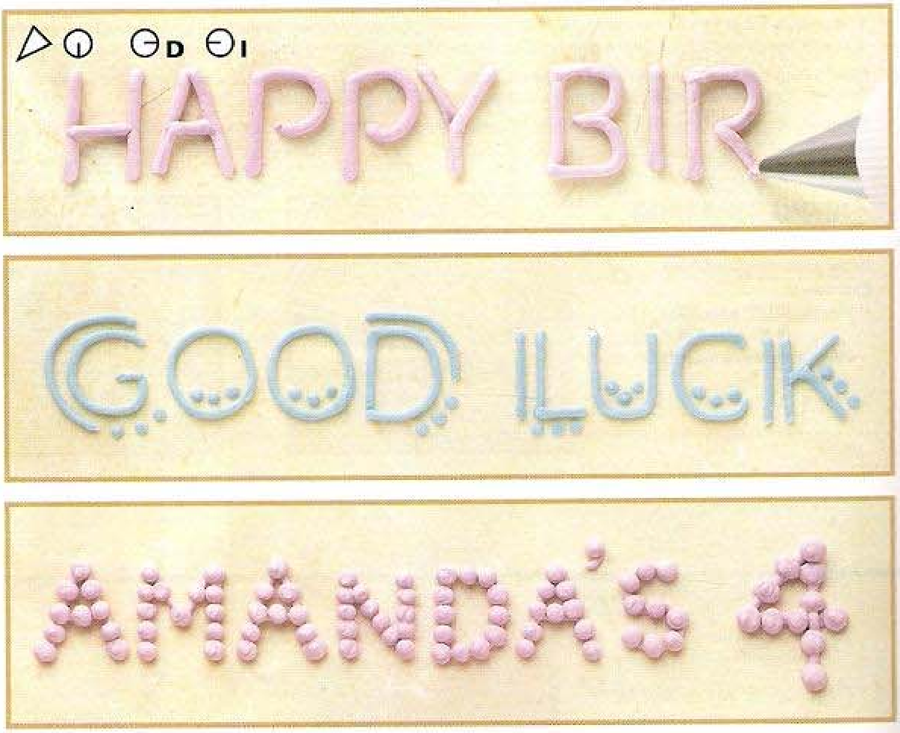
Escritura con letra de molde

Duya: 3
Betún: consistencia suave, con Piping Gel
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 6:00, para las líneas verticales. 45° a las 3:00 para las líneas horizontales y curvas.
(I) 45° a las 6:00, para las líneas verticales. 45° a las 9:00 para las líneas horizontales y curvas.
—Duya: ligeramente tocando la superficie

1. Presione regularmente, tocando ligeramente la superficie con la duya para sujetarlas.
2. Levante ligeramente la duya y continúe presionando.
3. Deje de presionar, roce la duya contra la superficie y retírela.

Asegúrese de que la punta de la duya esté limpia antes de seguir con otra línea.

Ejercicio: haga una serie de líneas rectas y después una serie de curvas. Practique escribiendo "Feliz Cumpleaños" y "Los Mejores Deseos" con letra de molde.



Escritura con letra manuscrita

Duya: 3
Betún: consistencia suave, con Piping Gel
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 3:00
(I) 45° a las 9:00
Nota: los decoradores zurdos pueden tener que ajustar la posición de la manga para decorar para que se adapte a su estilo de escritura.
—Duya: ligeramente tocando la superficie

1. Presione regularmente.
2. Deslice a lo largo de la superficie con la muñeca derecha.
3. Deje de presionar, retire la duya.

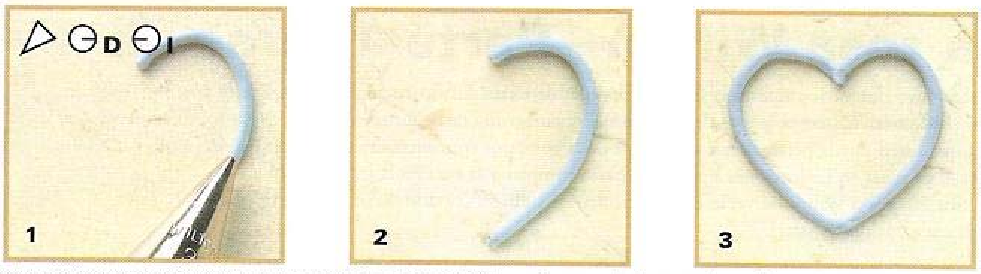
Recuerde mantener la muñeca derecha, moviendo todo el antebrazo como una sola unidad.

Luego de que empiece a dominar las curvas y oscilaciones de las letras, levante ligeramente la duya hacia arriba al escribir. Verá que tendrá más control si deja que el betún caiga hacia la superficie al escribir.

Ejercicio: practique haciendo una serie de curvas "C", tratando de que queden todas iguales. Practique escribiendo "Feliz Cumpleaños" y "Los Mejores Deseos".

Delineado

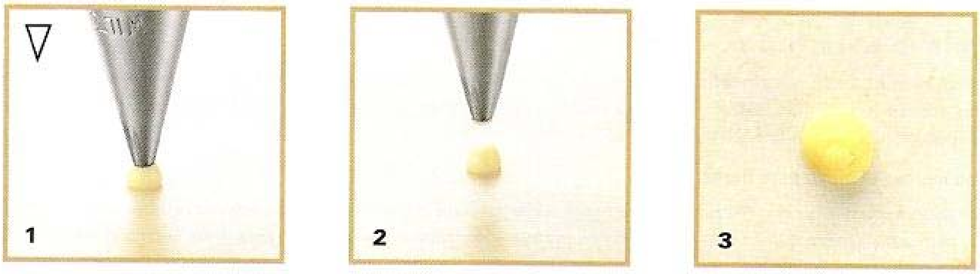
Duya: 3
Betún: consistencia suave, con Piping Gel
Posiciones:
—**Manga:** (D) 45° a las 3:00
(I) 45° a las 9:00
—**Duya:** ligeramente tocando la superficie



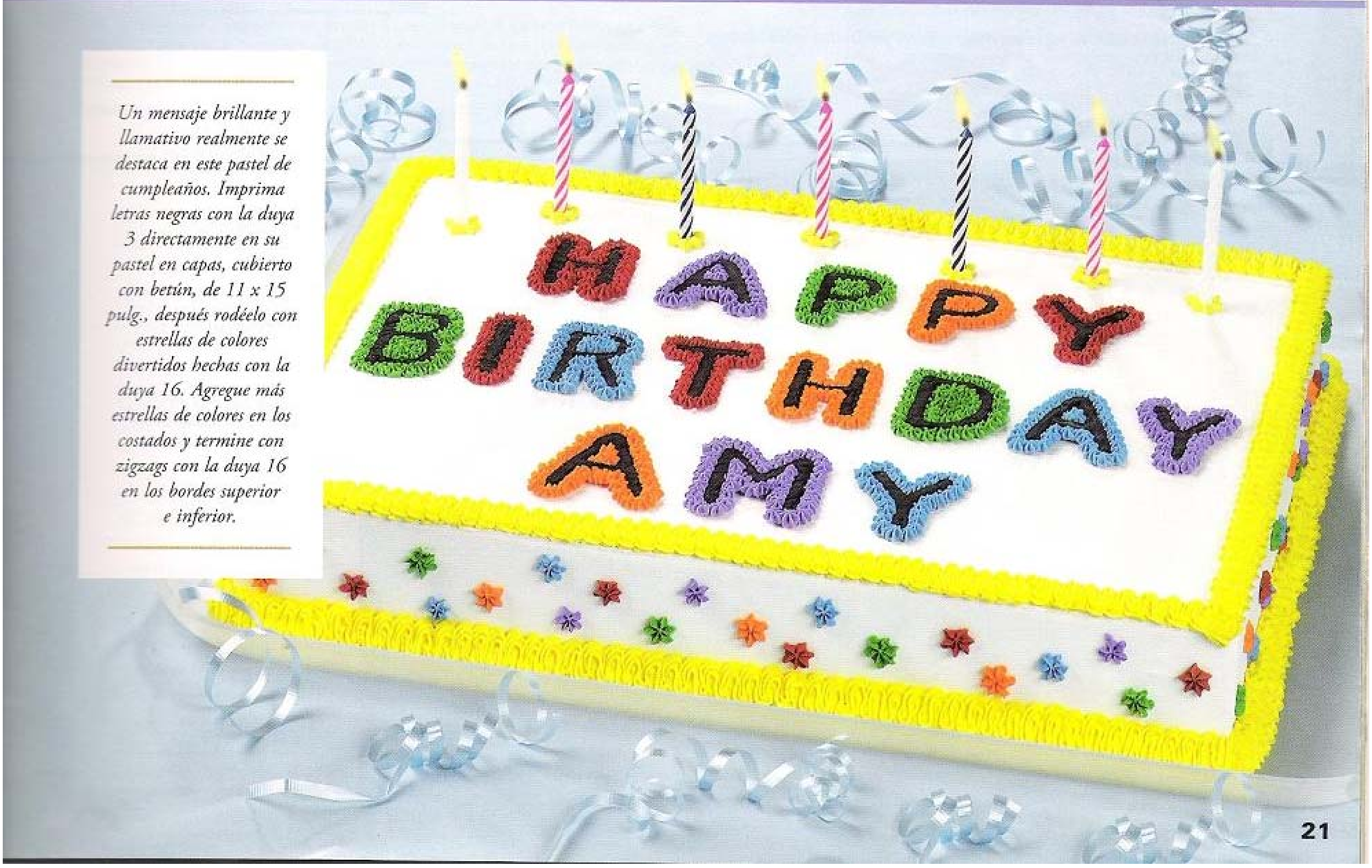
1. Toque la superficie con la duya. **2.** Levante la duya ligeramente, presione, guíe la duya a lo largo la superficie. **3.** Deje de presionar, roce la duya contra la superficie y retire.

Puntos

Duya: 3
Betún: consistencia suave, con Piping Gel
Posiciones:
—**Manga:** ángulo de 90° (recta)
—**Duya:** ligeramente por encima de la superficie



1. Presione, manteniendo la duya en el betún hasta que el punto alcance el tamaño deseado. **2.** Deje de presionar, retire la duya hacia arriba y a un lado, para evitar que se formen puntas en los puntos. **3.** Alise la punta pasando la duya en círculos por encima del punto. Deje de presionar, retire deslizándola.



Un mensaje brillante y llamativo realmente se destaca en este pastel de cumpleaños. Imprima letras negras con la duya 3 directamente en su pastel en capas, cubierto con betún, de 11 x 15 pulg., después rodéelo con estrellas de colores divertidos hechas con la duya 16. Agregue más estrellas de colores en los costados y termine con zigzags con la duya 16 en los bordes superior e inferior.

La rosa Wilton—Parte 1

¡Usted está a punto de empezar la flor más popular de todas! Su Instructor le indicará paso por paso el Método Wilton con el cual creará la base y construirá cada hermosa capa de pétalos. Para que usted pueda perfeccionar cada parte de la rosa, nos concentraremos en una sección especial de rosas en las lecciones siguientes, hasta completar la rosa en la lección final. Con práctica, sus rosas Wilton se verán como si recién las hubiera cortado de su jardín. Agregarán elegancia a cualquier pastel.

El clavo para flores - Parte 1

El clavo es una plataforma giratoria que usted sostiene en su mano para crear prácticamente rosas y otras flores. Primero, le mostraremos cómo utilizar el clavo para hacer la base de la rosa. En las Lecciones 3 y 4, usted aprenderá cómo girar el clavo de manera correcta para crear pétalos perfectamente formados.

Cómo marcar el clavo para flores

Es de gran ayuda marcar el clavo para flores. El marcado lo ayudará a formar la base del tamaño correcto. Asegúrese de llevar su clavo para flores marcado a las Lecciones 3 y 4. Utilice una pluma marcador permanente de punta fina, trace la circunferencia de una moneda de diez centavos en el centro del clavo.

Cómo prepararse:

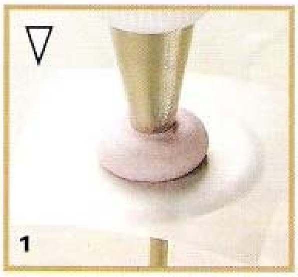
- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 7 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 12 y betún de mantequilla de clase.*
- *Corte el papel encerado o papel pergamino en cuadrados de 1 y ½ pulg.*

Cómo preparar el clavo para flores:

- *Sostenga el clavo a un tercio de la distancia hacia abajo en su mano izquierda (derechos) o derecha (zurdos) entre su dedo pulgar y su dedo índice.*
- *Coloque un punto de betún encima del clavo.*
- *Presione un cuadrado de papel encerado o papel pergamino sobre el clavo.*

La base de la rosa

Duya: 12
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—Clavo: (D) en la mano izquierda
(I) en la mano derecha
—Manga: ángulo de 90° (recta)
—Duya: ligeramente por encima del clavo


1

2

1. Sostenga la manga para decorar recta hacia arriba en una mano y el clavo para flores en la otra. La punta de la duya 12 debería estar ligeramente por encima del centro del clavo para flores. Utilizando una presión firme y regular, presione para dejar salir una base grande de betún, enterrando el extremo de la duya en ella mientras presiona. Comience a levantar la duya gradualmente y disminuya la presión cuando la base llene el círculo trazado en el clavo. **2.** Detenga la presión, levante y retire. La base de la rosa debería ser 1 vez y ½ más alta que la abertura de la duya 104.

Transferencia de patrones

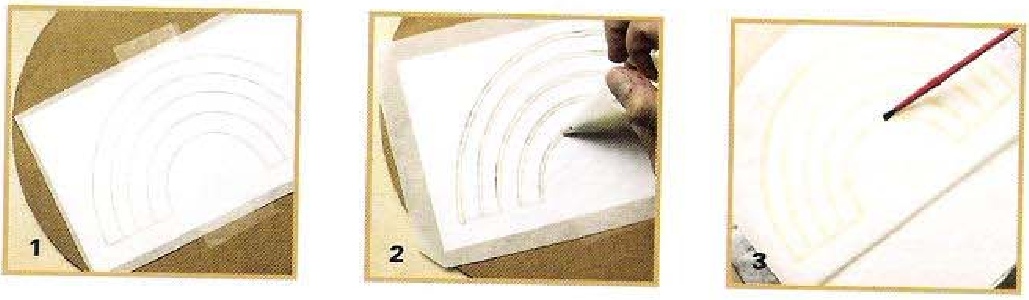
A veces el pastel que usted elige puede incluir un molde de patrón que debe ser decorado encima del pastel, como el arco iris que se muestra aquí (el molde se muestra en la página 48). Para hacer esto, necesita transferir el patrón al pastel cubierto con betún, para poder así seguir las líneas al decorar. Esto se puede hacer fácilmente utilizando Piping Gel (gel para decorar).

Para copiar su patrón como aparece originalmente, primero debe hacer un patrón al revés (será dado vuelta sobre el pastel).

1. Pegue el patrón con cinta adhesiva sobre una superficie plana, como un círculo de pastel, la parte de atrás de una plancha para galletas o la encimera. Coloque papel pergamino sobre el patrón.

2. Con una manga para decorar desechable o una manga de papel pergamino con una duya 1, llena de Piping Gel, trace el patrón.

3. Dé vuelta al papel pergamino y coloque el patrón sobre el pastel cubierto con betún que ya se ha endurecido. Con un pincel para decorar, trace suavemente por encima de las líneas de gel. Cuando termine, levante el papel. El patrón quedará transferido sobre el pastel.



Piping Gel (gel para decorar)

¡Agrega adornos brillantes, reflejos llenos de color y brillo a su pastel! El gel transparente de uso múltiple también es divertido de utilizar y puede teñirse fácilmente con los colorantes para el betún de Wilton.

Utilice Piping Gel para:

- Escribir mensajes con letra manuscrita y de molde: deberá utilizarse la duya 1 ó 2.
- Realzar bordes y hojas
- "Pintar" escenas en la parte de arriba de los pasteles
- Hacer brillar los adornos (agua, corazones, tréboles, burbujas, rayos de sol)
- Cubrir con betún productos de levadura y fruta fresca para decoraciones en la parte de arriba del pastel
- Lograr un efecto de vidrio emplomado
- Estabilizar la crema batida (vea Sugerencias de la Clase a la derecha para saber la receta)
- Transferir patrones al pastel

Revuelva suavemente el Piping Gel antes de utilizarlo (¡tenga cuidado de que no se formen demasiadas burbujas!). Utilice mangas decoradoras desechables cuando trabaje con Piping Gel. Llene la manga para decorar por la mitad. Piping Gel se tiñe fácilmente con el color de betún: agregue el color gradualmente, en pequeñas cantidades hasta lograr el tono deseado.

Ejercicio: practique efectos con Piping Gel en su tabla para practicar.

sugerencias de la clase

Si su pastel está cubierto de betún de un color, el color del Piping Gel cambiará cuando se aplique en el pastel (ejemplo: si su pastel está embetunado de amarillo y usted escribe con gel para decorar azul, su escritura se verá verde).

Utilice Piping Gel para estabilizar la crema batida para decorar; bata 1 taza de crema batida densa hasta que quede con una consistencia de picos suaves. Agregue 2 cucharadas de Piping Gel, después continúe batiendo hasta que se formen picos firmes. No bata excesivamente. Agregue ½ cucharadita de Piping Gel a una taza de betún de mantequilla de clase de consistencia suave para producir escritura con letra manuscrita y con letra de molde más sutiles.

Este lindo pastel de cumpleaños, "Al Final del Arco Iris", representa un divertido patrón de arco iris para que usted lo pueda transferir a la parte de arriba del pastel y llenarlo con estrellas llenas de color. Cubra con betún y alise un pastel redondo de 8 pulg., deje que el betún se endurezca y transfiera el patrón que está en la página 48. Luego, delinee el arco iris con la duya 3, y agregue el nombre y número también con la duya 3. Luego, rellene el arco iris con la duya 16 de estrella y agregue nubes con zigzags hechos con la duya 16. Termine con un borde de estrellas con la duya de estrella 21.

Cómo prepararse para la Lección 3

Lea la Lección 3 en su casa. ¿Tiene alguna pregunta? ¡Anótelas y llévelas a la clase para que se las respondan! Esto es lo que deberá traer para la próxima clase:

Utensilios de su cocina

- ❑ Delantal; ❑ Trapo o esponja húmeda
- ❑ Lápiz o pluma; ❑ Tijeras; ❑ Palillos
- ❑ Bolsas de plástico para llevarse a casa los utensilios de decoración que usó en clase
- ❑ Papel encerado; ❑ Toalla de baño

Betún de mantequilla de clase, *en las siguientes cantidades:*

- ❑ ¼ taza de betún negro de consistencia suave para los detalles de elaboración de figuras
- ❑ 1¾ taza de betún de consistencia mediana del color de su elección para elaboración de figuras y flores de gota
- ❑ 1 taza de betún de consistencia firme del color de su elección para hacer rosas

Duyas

- ❑ Duya 2D* para flores de gota
- ❑ Duyas redondas 1, 3* y 12*
- ❑ Duya de estrella 21*
- ❑ Duya de pétalo 104*

Utensilios y materiales para decorar

- ❑ Mangas de poliéster o mangas para decorar desechables*
- ❑ 10 mangas de papel pergamino
- ❑ Tabla para practicar*
- ❑ Clavo para flores Nº 7 marcado* (vea la pág. 22)
- ❑ Cuadrados de papel encerado o de papel pergamino de 1½ pulg.
- ❑ Coples estándar*
- ❑ Espátula pequeña*
- ❑ Colorantes para el betún de Wilton (a su elección, para pintar franjas en sus mangas, para hacer payasos)
- ❑ Cabezas pequeñas de payaso Derby

Pasteles

- ❑ 8 panquesitos, mini pasteles, o un pastel redondo de 8 pulg., cubiertos con betún.

**Incluidos en el juego para alumnos*

Flores y figuras

Las flores son la manera más tradicional de coronar un pastel, y una de las más encantadoras. En esta lección, aprenderá cómo hacer bonitas decoraciones de flores usando la duya de flor de gota. También repasará la base de la rosa y aprenderá a hacer el centro de la rosa. Además, aprenderá a hacer el borde de betún más popular…¡la concha! La elaboración de figuras es una manera divertida de añadir formas tridimensionales a los pasteles. Los payasos de cumpleaños que aquí se muestran son otro toque especial que será cubierto en esta lección.

La rosa Wilton—Parte 2

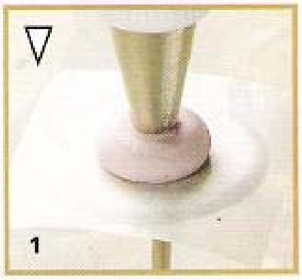
Este es el segundo paso de un procedimiento de 3 pasos para crear la elegante rosa Wilton. Observe a su Instructor cuidadosamente durante los siguientes importantes pasos de la creación del centro de la rosa, al cual va a adjuntar sus pétalos.

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 7 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 12 y una manga con una duya 104, ambas con betún de mantequilla de clase.*
- *Corte el papel encerado o papel pergamino en cuadrados de 1½ pulg.*

Revisemos la base:

Duya: 12
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—Manga: ángulo de 90° (recta)
—Duya: ⅛ pulg. por encima de la superficie



1. Sostenga la manga para decorar recta hacia arriba, con el extremo de la duya ligeramente por encima del centro del clavo para flores cubierto con papel encerado, que usted está sosteniendo con su otra mano. Utilizando una presión firme y regular, presione para dejar salir una base grande de betún, enterrando el extremo de la duya en ella mientras presiona. Comience a levantar la duya gradualmente y disminuya la presión cuando la base llene el círculo trazado en el clavo. **2.** Detenga la presión, levante y retire. La base de la rosa debería ser 1 vez y ½ más alta que la abertura de la duya 104.

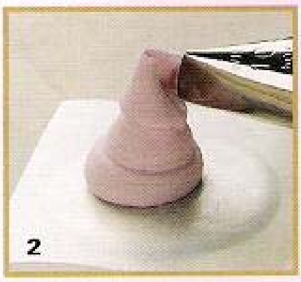
El clavo para flores – Parte 2

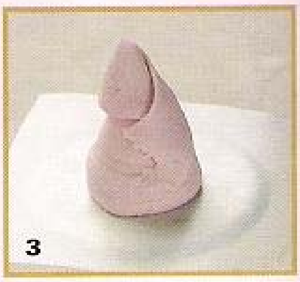
La clave para hacer cualquier flor sobre el clavo es coordinar la rotación del clavo con la formación del pétalo. Simplemente sostenga el clavo entre el pulgar y el dedo índice de su mano izquierda (para derechos) o la mano derecha (para zurdos) en el pliegue de su nudillo y hágalo rodar lentamente hacia las puntas de sus dedos a medida que deja salir el betún presionando con su mano derecha. Girará automáticamente hacia la dirección correcta. La mano en la que sostiene la manga se mueve hacia arriba y hacia abajo, mientras sostiene la manga para decorar con la duya en el ángulo correcto (a 45° en la mayoría de los casos) y mantienen el betún fluyendo a una velocidad continua.

Ejercicio: sostenga el clavo como se muestra en la foto. Ponga un punto de betún en la orilla del clavo. Practique hacerlo girar hasta que se sienta cómodo haciendo un giro completo. Luego, relaje su mano y comience nuevamente a practicar hasta que pueda hacer dos vueltas completas.

El centro de la rosa

Duya: 104
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—Clavo: (D) en la mano izquierda
(I) en la mano derecha
—Manga: (D) 45° a las 4:30
(I) 45° a las 7:30
—Duya: el extremo ancho tocando el centro de la base y el extremo angosto hacia arriba y ligeramente hacia adentro





1. Sostenga el clavo que contiene la base en la mano que corresponda y la manga para decorar con la duya de rosa 104 en la otra mano. El extremo ancho de la duya debe tocar el cono de la base de betún en el centro o ligeramente más abajo, y el extremo angosto de la duya debe apuntar hacia arriba y apenas hacia adentro.

2. Ahora, debe hacer tres cosas al mismo tiempo: presionar la manga, mover la duya y girar el clavo. A la vez que presiona la manga, mueva la duya hacia arriba desde la base, formando un listón de betún.

3. Lentamente, gire el clavo para que el listón de betún quede alrededor y se traslape en la parte de arriba del montículo de betún, después haga lo mismo hacia abajo hasta llegar hasta el punto de partida. Mueva su duya en forma recta solamente hacia arriba y hacia abajo; no haga un lazo alrededor de la base.

Los movimientos que forman el centro envolvente de la rosa son muy importantes, y deberá repetirlos a medida que pone los pétalos. Aprenderá a hacer eso en la Lección 4. Mientras tanto, asegúrese de practicar en casa la base y el centro de la rosa.

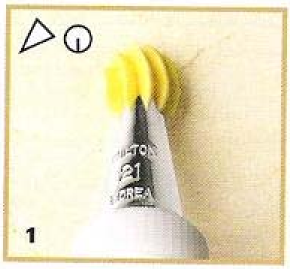
La concha

Considerada una decoración para pasteles esencial, la concha es la técnica de betún más popular de todas. La concha es un movimiento básico esencial de muchas decoraciones, bordes y elaboración de figuras.

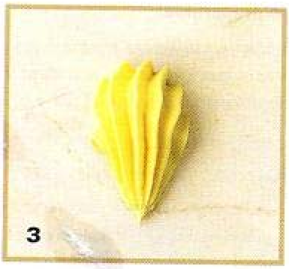
Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 4 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 21 y betún de mantequilla de clase.*

Duya: 21
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: 45° a las 6:00
—Duya: ligeramente por encima de la superficie


1

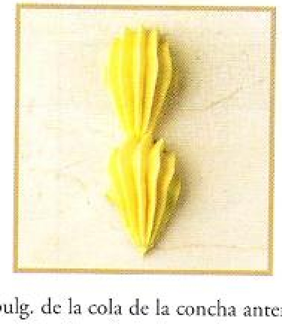
2


3

1. Sostenga la manga a las 6:00, para poder traerla hacia usted. La duya debe estar ligeramente por encima de la superficie. Ahora, presione con fuerza, para dejar salir el betún en forma abundante a medida que empuja la duya hacia arriba. **2.** Relaje gradualmente la presión mientras baja la duya hasta que toque la superficie. **3.** Relaje la presión y retire la duya sin levantarla de la superficie, para terminar la concha en punta.

Practique la concha, para que el extremo en abanico se vea redondeado y generoso. Logrará esa apariencia gracias a la fuerte presión que aplica al comenzar.

Borde de conchas



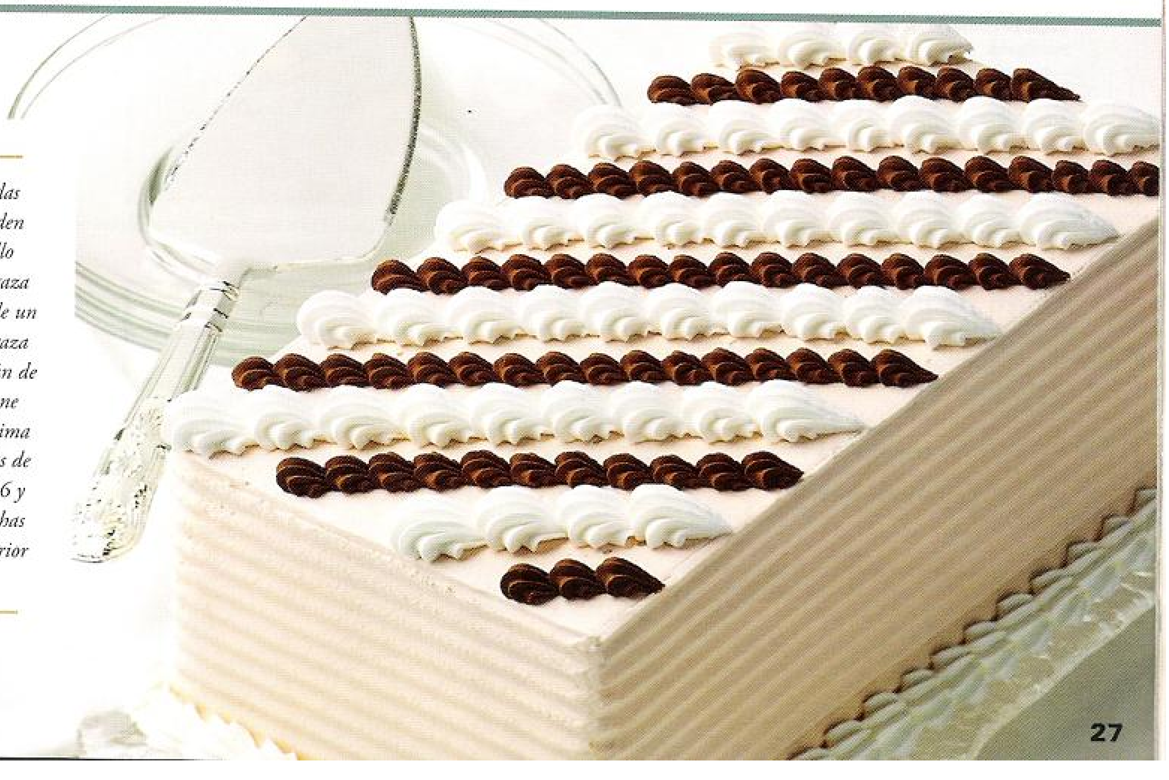
El borde de conchas es una de las técnicas de decoración de pasteles más versátil. Lo usará muchas veces para hacer hermosos bordes superiores e inferiores, además de con toda clase de diseños de pasteles.

Este borde es simplemente una serie de conchas en hilera. Comience la segunda concha a ¼ pulg. de la cola de la concha anterior, de modo que el extremo en abanico cubra la cola de la concha precedente para formar una cadena pareja.

sugerencias de la clase

¡Pruebe marcar conchas usando una variedad de tipos de duyas (redondas, flores de gota, hojas) para hacer bordes divertidos, distintivos y diferentes!

Trace un borde de conchas triple único, usando una duya de estrellas 2010. Coloque la duya de modo que dos estrellas formen la base, con la tercera estrella apoyada encima. Este borde es especialmente llamativo si usa el método de franjas de colores hechas con la espátula (vea la página 15).



¡Vea cómo las ordenadas hileras de conchas pueden transformar un sencillo pastel con forma de hogaza de pan! Peine los lados de un pastel con forma de hogaza de pan cubierto con betún de 9 x 5 pulg. con un peine para decorar. Trace encima de esto hileras alternadas de conchas con las duyas 16 y 21, después añada conchas alrededor del borde inferior con la duya 21.

Elaboración de figuras

Ahora que domina el control de la presión, elaborar figuras le resultará fácil. Estas formas tridimensionales—payasos, osos, corazones y más—añaden tanta emoción a su pastel... ¡Y crearlas es sencillo y divertido!

Primero nos ocuparemos de la técnica para dar forma al betún, que es la base para hacer cabezas y cuerpos con forma de pelota, y para hacer una variedad de adornos trazados con figuras.

Cómo prepararse:

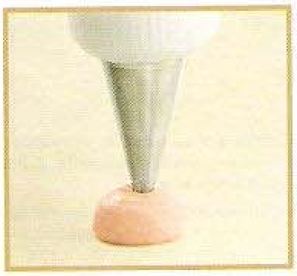
- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 3 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 12 y betún de mantequilla de clase.*
- *Tenga listas las duyas 1, 3, 21 y 67.*

Técnica para dar forma al betún (técnica de bolita)

Usted practicará esta técnica haciendo montículos redondeados de betún con las duyas 3 y 12.

Sostenga la manga en forma vertical con el extremo de la duya ligeramente por encima de la superficie. Comience a presionar, aplicando una presión regular y pareja. A medida que el betún comienza a moldearse, levante la duya con él, pero manteniéndola enterrada en el betún.

Para completar su forma, deje de presionar mientras lleva el extremo de la duya hacia la superficie. Use la orilla de la duya para rebajar cualquier punta, de modo que su montículo quede bien redondeado.



Cabezas

Duyas: 12, 1, 3
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: ángulo levemente menor a 90°
—Duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Trace una cabeza grande en forma de pelota con la duya 12, empleando la técnica para dar forma. **2.** Con la duya 1, añada los ojos y la nariz con puntos, y la boca con una línea. **3.** Añada líneas con la duya 3, juntas, para hacer el cabello.

Más cabezas

Duyas: 12, 1, 3
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: ángulo levemente menor a 90°
—Duya: ligeramente por encima de la superficie

Comience la cabeza de pelota básica, después añada los detalles que desee con la duya 1. Trace pelo rizado con la duya 3. Para hacer un gorrito de bebé use zigzags, para los chupones use puntos.

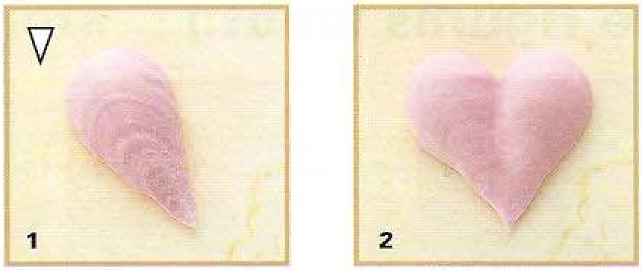
Osito de peluche

Duyas: 12, 1, 3
Betún: consistencia mediana consistencia suave para los detalles con la duya 1
Posiciones:
—Manga: levemente menor a un ángulo de 90°
—Duya: ligeramente por encima de la superficie

1. Trace una pelota grande con la duya 12 para la cabeza del oso. **2.** Con la duya 3, trace 2 pelotitas a una distancia de ½ pulg. de distancia para las orejas. Añada una pelotita en la mitad inferior de la cabeza para el hocico. **3.** Con la duya 1, añada los ojos y la nariz con puntos, y la boca con una línea en forma de "w".

Corazón

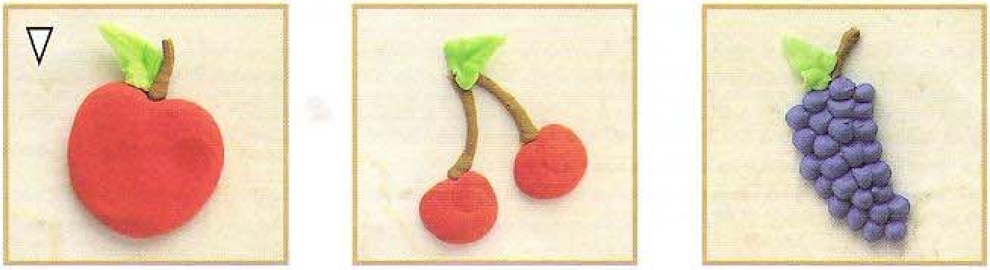
Duya: 12
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: levemente menor a un ángulo de 90°
—Duya: ligeramente por encima de la superficie



1. Usando la duya 12, haga una concha, a un ángulo levemente inferior a 90°, disminuyendo gradualmente la presión, para formar una punta. **2.** Trace una segunda concha, disminuyendo gradualmente la presión y uniéndola con la cola de la primera concha, para formar una "v".

Frutas

Duyas: 3 y 67
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: levemente menor a un ángulo de 90°
—Duya: ligeramente por encima de la superficie



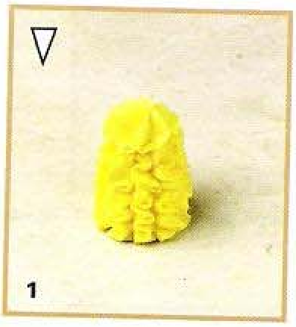
Para las manzanas y las cerezas, trace una pelota grande con la duya 3, y añada un tallo en forma de línea con la duya 3. Trace una hoja con la duya 67. Para uvas, trace formas de concha con la duya 3, bien juntas. Añada un tallo, haciendo una línea con la duya 3. Trace una hoja con la duya 67.

¡Vea lo grandiosas que pueden lucir las panquesitos cuando las corona con las fáciles y divertidas figuras que aquí se muestran! Después de haber cubierto las panquesitos con betún, puede decorarlos por arriba usando las técnicas que aparecen en estas páginas.

Elaboración de figuras (cont.)

Payaso

Duyas: 21, 3
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: ángulo de 90° (recta)
—Duya: ligeramente por encima de la superficie cuando haga el cuerpo; introdúzcala en el cuerpo cuando haga los brazos y las piernas.



1. Haga el cuerpo: utilice la duya 21 en posición vertical y la técnica para dar forma al betún básico para trazar el cuerpo. Presione fuerte para conseguir una base generosa, después llene lentamente el cuerpo llevando la duya recta hacia arriba hasta que logre la altura deseada. Agregue dos puntos con la duya 3 para hacer los botones. **2.** Trace las piernas: introduzca la duya 21 en la base frontal del el pie (doble la pierna cruzada a la altura de la rodilla para que tenga un aspecto natural). **3.** Trace los brazos: introduzca la duya 21 en el hombro, después presione a medida que dirige la duya derecho hacia abajo. Agregue una pelotita con la duya 3 para hacer cada mano. Agregue un pequeño óvalo con la duya 3 para hacer cada pie.

Añada la cabeza: introduzca una cabeza de payaso Derby en la parte superior del cuerpo.

Ejercicio: haga payasos con franjas de colores para su pastel con el método de decoración con franjas de color pintadas con pincel (vea la página 15), usando una manga de papel pergamino con una duya 21, en los colorantes para el betún de Wilton de su elección.

¡A los niños les va a gustar mucho este ingenioso pastel de payasos, que reúne muchas de las técnicas que ha aprendido hasta ahora! Usará las duyas 3 y 21 para hacer los payasos como se mostró anteriormente y añadirá puntos llenos de color con la duya 3 a los lados del pastel. Como terminación, haga estrellas alrededor de los bordes con la duya 16, y escriba el nombre.

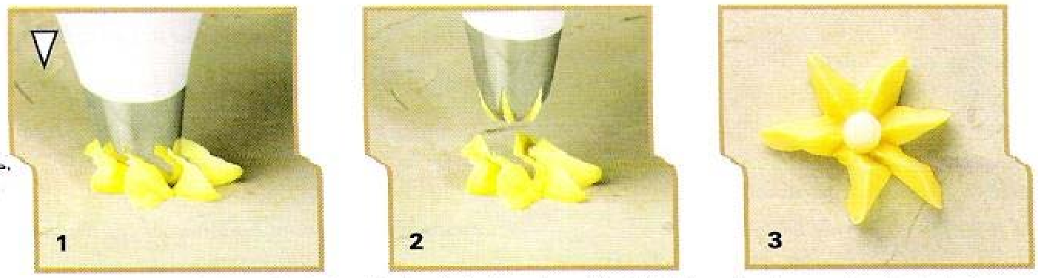
Flores de gota

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 4 del Curso 1.*
- *Prepare una manga de papel pergamino con una duya 2D y betún de mantequilla de clase.*
- *Prepare una manga para decorar con una duya 3 y betún de mantequilla de clase.*

Flor de estrella

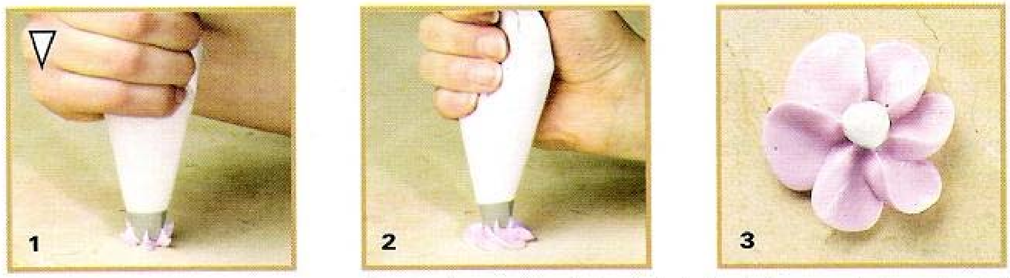
Duyas: 2D, 3
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Mangas: ángulo de 90° (recta)
—Duyas: para la flor, ligeramente tocando la superficie. Para el centro, ligeramente por encima de la flor.



1. Sostenga la manga recta con el extremo de la duya 2D apenas tocando la superficie. Presione dejando salir el betún para hacer la flor. **2.** Deje de presionar la manga y después retire la duya. **3.** Decore el centro de la flor: sostenga la manga recta con la duya 3 apenas tocando la flor. Presione y deje salir un punto de betún, manteniendo su duya enterrada en él. Deje de presionar, levante la duya y retírela. Su punto debe tener una superficie redondeada. (Revise Puntos, página 21.)

Flor en remolino

Siga las instrucciones para las duyas, el betún y la posición de la duya igual que lo hizo para la flor de estrella.



La flor en remolino se hace exactamente de la misma manera que la flor de estrella, excepto que se flexiona la muñeca a medida que la hace. Esto le da a los pétalos una curvatura de aspecto natural.

1. Sostenga la manga recta con el extremo de la duya 2D para flor de gota apenas tocando la superficie. Dé vuelta la mano sosteniendo la manga, manteniendo la parte plana de los nudillos a las 9:00 (para derechos) o a las 3:00 (para zurdos). **2.** A medida que presiona y deja salir el betún, gire lentamente su mano hacia las 12:00. Deje de presionar levante y retire la duya. **3.** Haga un punto en el centro de la flor con la duya redonda 3. Puede hacer una variedad de centros de flores usando la duya redonda 3.

Si hace flores de gota por anticipado, puede colocarlas exactamente donde desea, incluso en los lados de su pastel. Para este pastel, "Copiosos Florecitas," haga 60 flores de gota en remolino con la duya 2D, con centros hechos con la duya 3 sobre papel pergamino y deje secar. Al usar merengue en polvo en su betún, acelerará el tiempo de secado de sus flores de gota. Cubra con betún informalmente su pastel redondo de 8 x 3 pulg. y añada conchas alrededor del borde inferior con la duya 21. Luego, coloque las flores alrededor del borde y distribuidas por toda la superficie del pastel.

Cómo prepararse para la Lección 4

Lea la Lección 4 en su casa. ¿Tiene alguna pregunta? ¡Anótelas y llévelas a la clase para que se las respondan! Esto es lo que deberá traer para la próxima clase:

Utensilios de su cocina

- ❑ Delantal; ❑ Trapo o esponja húmeda
- ❑ Lápiz o pluma; ❑ Tijeras; ❑ Palillos
- ❑ Bolsas de plástico para llevarse a casa los utensilios de decoración que usó en clase
- ❑ Papel encerado; ❑ Toalla de baño

Betún de mantequilla de clase, *en las siguientes cantidades:*

- ❑ ¼ taza de consistencia suave verde con un agregado de ⅛ cucharadita de Piping Gel (gel para decorar) para tallos, hojas y escritura
- ❑ ¼ taza de consistencia mediana del color de su elección para el moño
- ❑ 1½ tazas de consistencia firme del color de su elección para flores de chícharo y rosas
- ❑ 1 taza de consistencia mediana de color blanco para el borde

Duyas

- ❑ Duya de estrella 21*
- ❑ Duyas redondas 3* y 12*
- ❑ Duya de pétalo 104* (tener dos duyas 104 hará que su decoración sea más rápida)
- ❑ Duya de hoja 67*

Utensilios y materiales para decorar

- ❑ Clavo para flores Nº 7*
- ❑ Tabla para practicar*
- ❑ Mangas de poliéster*
- ❑ Mangas para decorar desechables y coples*
- ❑ Triángulos de papel pergamino
- ❑ Espátula pequeña*
- ❑ Cuadrados de papel encerado o cuadrados de papel pergamino
- ❑ Flores de gota completas en colores de su elección (opcional)
- ❑ Piping Gel teñido de colores de su elección, para el mensaje (opcional)

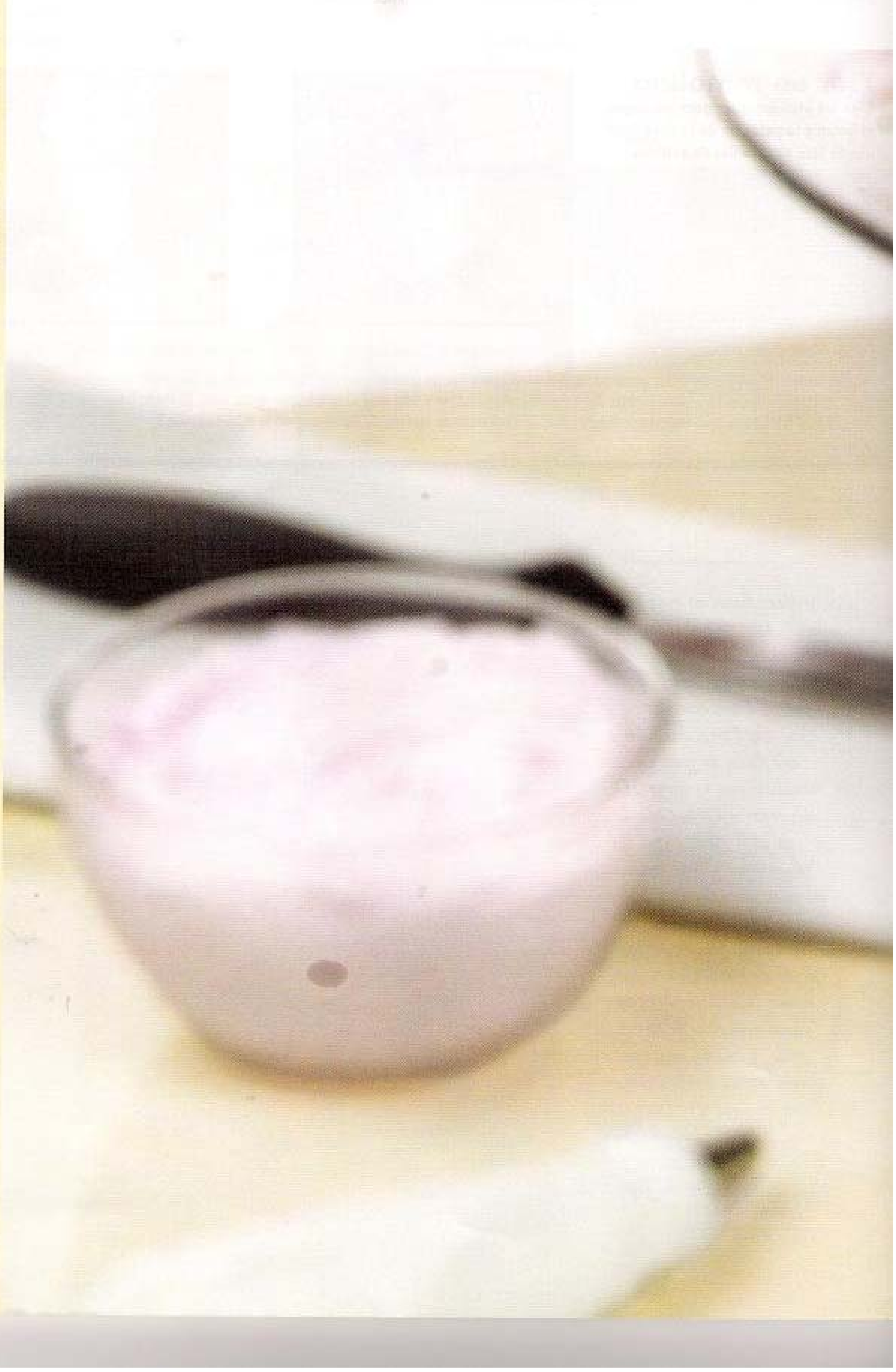
Pasteles

- ❑ Un pastel redondo de 10 pulg. previamente cubierto de betún y alisado

**Incluidos en el juego para alumnos*

Cómo decorar con flores

¡Bienvenidos al proyecto final! ¡En esta lección usted aprenderá cómo hacer y arreglar los componentes florales que forman el hermoso arreglo floral que se coloca encima del pastel! Aprenderá a completar la rosa Wilton. Empezando por la base y el centro que usted ya practicó, construirá tres hileras completas de pétalos. Luego, explorará los bonitos adornos que hacen que su pastel floral esté realmente completo, como por ejemplo hojas, tallos y moño. Al continuar decorando, utilizará frecuentemente estas técnicas florales clásicas.



La rosa Wilton—Parte 3

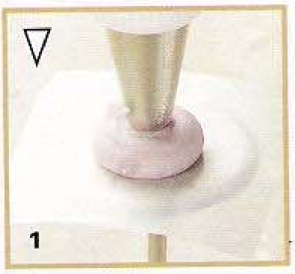
Es el momento de hacer las tres hileras de pétalos que completarán su rosa. Se sorprenderá de cómo "florecerán" sus rosas después de observar a su Instructor hacer la demostración de esta técnica.

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 7 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 12 y una manga con una duya 104, ambas con betún de mantequilla de clase.*
- *Corte el papel encerado o papel pergamino en cuadrados de 1½ pulg.*

Repasemos la base de la rosa:

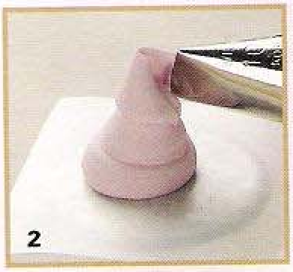
Duya: 12
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—Clavo: (D) en la mano izquierda
(I) en la mano derecha
—Manga: ángulo de 90° (recta)
—Duya: ligeramente por encima del clavo



1. Sostenga la manga para decorar recta hacia arriba, con la punta de la duya ligeramente por encima del centro del clavo para flores cubierto con papel encerado que usted está sosteniendo en la otra mano. Utilizando una presión firme y regular, presione para dejar salir una base grande de betún, enterrando el extremo de la duya en ella mientras presiona. **2.** Comience a levantar la duya gradualmente y disminuya la presión cuando la base llene el círculo trazado en el clavo. Detenga la presión, levante y retire. La base de la rosa debería ser 1 vez y ½ más alta que la abertura de la duya 104.

Repasemos el centro de la rosa:

Duya: 104
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—Clavo: (D) en la mano izquierda
(I) en la mano derecha
—Manga: (D) 45° a las 4:30
(I) 45° a las 7:30
—Duya: el extremo ancho tocando el centro de la base y el extremo angosto hacia arriba y ligeramente hacia adentro



1. Sostenga el clavo que contiene la base en la mano que corresponde y la manga para decorar con la duya de rosa 104 en la otra mano. El extremo ancho de la duya debe tocar el cono de la base de betún en el centro o ligeramente más abajo, y el extremo angosto de la duya debe apuntar hacia arriba y apenas hacia adentro.

2. Ahora, debe hacer tres cosas al mismo tiempo: presionar la manga, mover la duya y girar el clavo. A la vez que presiona la manga, mueva la duya hacia arriba desde la base, formando un listón de betún.

3. Lentamente, gire el clavo para que el listón de betún quede alrededor y se traslape en la parte de arriba del montículo de betún, después haga lo mismo hacia abajo hasta llegar hasta el punto de partida. Mueva su duya en forma recta solamente hacia arriba y hacia abajo; no haga un lazo alrededor de la base.

Este pastel, "Flores y Confeti," que presenta un hermoso ramo de rosas Wilton es realmente impresionante. Usted deberá hacer previamente 7 rosas con la duya 104 y también 11 flores de gota con la duya 2D con centro blanco hecho con la duya 3. Cubra con betún y alise un pastel de una capa de 8 x 3 pulg., después trace un montículo de betún en el centro con la duya 12. Coloque las rosas encima del montículo de betún y trace hojas verdes alrededor de las rosas con la duya 67. Agregue puntos blancos con duya 3 en la parte de arriba del pastel y a los lados. Termine haciendo un borde de conchas blancas alrededor del borde inferior del pastel con la duya 21 y coloque las flores de gota alrededor del borde.

Cómo completar la rosa

bserve que la posición de la manga para cada hilera es similar exceptuando el extremo angosto de la duya de rosa. En cada hilera sucesiva, deberá inclinar el xtremo angosto un poco más para hacer los pétalos más abiertos. Para cada hilera de pétalos, hemos listado las posiciones de las manecillas del reloj para el xtremo angosto de la duya.

Hilera superior (3 pétalos)

uya: 104
etún: consistencia firme
osiciones:
—Manga: (D) 45° a las 4:30
(I) 45° a las 7:30
—Duya: el extremo ancho tocando la base en o ligeramente por abajo del centro, el extremo angosto recto hacia arriba (12:00)

1. Como con el centro de la rosa, ahora deberá hacer tres cosas a la vez: presionar la manga, mover la duya y girar el clavo. Mientras presione la manga, mueva la duya hacia arriba y hacia abajo uevamente hasta el punto medio del montículo de betún del centro.

2. Mientras gire el clavo, el movimiento de la duya hacia arriba y hacia abajo formará un pétalo rígido con forma de semicírculo. El extremo ancho de la duya debe tocar la base de la rosa en todo momento ara que el pétalo se sujete. Deje de presionar la manga y después retire la duya.

3. El procedimiento para el segundo y el tercer pétalo es el mismo. Asegúrese de que el extremo de la duya esté limpio antes de comenzar cada pétalo. Empiece de nuevo, ligeramente por detrás de la unta del primer pétalo, y presione la manga para formar el segundo pétalo. El tercer pétalo debe empezarse por la traslapación del segundo y terminarse por la traslapación del punto de partida del primero. Gire el clavo ⅓ de la circunferencia del clavo para cada pétalo.

Hilera intermedia (5 pétalos)

El betún y la duya son los mismos.
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 4:30
(I) 45° a las 7:30
—Duya: el extremo ancho tocando la base por debajo del centro de cualquier pétalo, y el extremo angosto ligeramente por afuera a la 1:00 (mano derecha) o a las 11:00 (mano izquierda)

Proceda exactamente de la misma manera en que lo hizo para la hilera superior de pétalos exceptuando estos dos cambios:
(1) Empiece la hilera intermedia con el extremo ancho de la duya tocando la base de la rosa directamente debajo del centro de uno de los pétalos de la hilera superior, y el extremo angosto de la duya ligeramente inclinado hacia afuera. (2) Haga cinco pétalos en lugar de tres, con la orilla trasera del quinto pétalo traslapada a la orilla delantera del primer pétalo.

Los pétalos de la hilera intermedia deben traslaparse a los espacios entre los pétalos de la primera hilera. Recuerde, gire el clavo ⅕ de la circunferencia del clavo para cada pétalo. Todos los pétalos de esta hilera deben ser del mismo largo que los pétalos de la primera hilera.

Hilera inferior (7 pétalos)

El betún y la duya son los mismos.
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 4:30
(I) 45° a las 7:30
—Duya: el extremo ancho tocando la base por debajo de la hilera anterior, y el extremo angosto por afuera a las 2:00 (mano derecha) o a las 10:00 (mano izquierda)

1. Continúe como lo hizo con la hilera intermedia, excepto que el extremo angosto de la duya debe estar un poco más inclinado hacia afuera así los pétalos parecen estarse abriendo. Roce el extremo ancho de la duya por debajo del centro de cualquier pétalo de la hilera intermedia.

2. Esta vez, hará siete pétalos en lugar de cinco, cuidando de que el último se traslape con el primero y que todos ellos se traslapen a los espacios entre los pétalos de la hilera anterior. Gire el clavo ⅐ de la circunferencia para cada pétalo. Todos los pétalos de esta hilera deben tener el mismo largo que los pétalos de las primeras dos hileras.

3. Ésta es la rosa Wilton terminada. Retire la rosa del clavo para flores levantando el cuadrado de papel encerado o de pergamino o utilice el elevador de flores Wilton. Guarde rosas para el ramillete de flores que completará al final de la clase.

Adornos florales

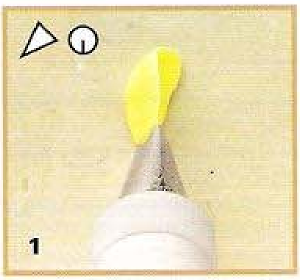
Puede crear un elegante pastel con tema de jardín, utilizando una o más de estas bonitas decoraciones. Las rosas Wilton, las flores de gota o las flores de chícharo se ven todavía más bonitas cuando se le da un toque realista al pastel agregándole hojas, enredaderas y moños. Su Instructor le enseñará cómo utilizar varias de estas decoraciones para crear un asombroso ramillete de rosas.

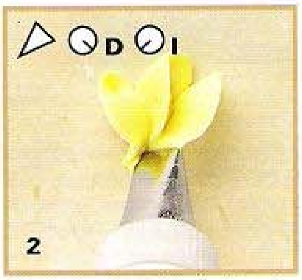
Flores de chícharo

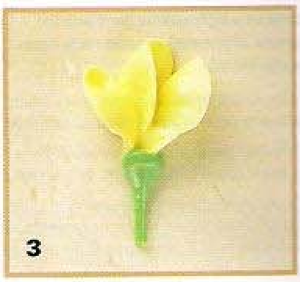
Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 5 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 104 y betún de mantequilla de clase.*
- *Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase verde con Piping Gel (gel para decorar) agregado.*

Betún: consistencia firme para los pétalos del centro y de los lados; consistencia suave para el cáliz.
Duyas: 104, 3
—Manga: ángulo de 45° a las 6:00 para el pétalo central y el cáliz, 45° a las 4:30 para el pétalo izquierdo y 45° a las 7:30 para el pétalo derecho.
—Duya: el extremo ancho tocando la superficie y el extremo angosto recto hacia arriba







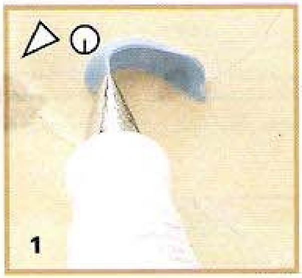
1. Haga el pétalo central con la duya 104: Presione la manga y levante ligeramente la duya de la superficie (¼ pulg.) mientras el betún se va ondulando. Continúe presionando sin cambiar de posición. Deje de presionar, y regrese la duya a la superficie. Retire la duya. **2.** Haga los pétalos laterales: coloque su manga ligeramente a la izquierda del pétalo central. Siga el mismo procedimiento que utilizó para el pétalo central: presione, y mientras el pétalo se va curvando, levante la duya relajando la presión y acercando la duya de nuevo a la superficie antes de retirarla. Repita para el pétalo lateral derecho, sosteniendo la duya a la derecha del pétalo central. **3.** Haga el cáliz con la duya 3. Presione, dejando que el betún vaya tomando forma. Lentamente lleve la duya hacia usted, relajando la presión mientras va retirándola de la flor. Deténgase y retire la duya.

Moños

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 5 del Curso 1.*
- *Prepare una manga con una duya 104 y betún de mantequilla de clase.*

Betún: consistencia mediana
Duya: 104
Posiciones:
—Manga: 45° a las 6:00
—Duya: el extremo ancho tocando la superficie y el extremo angosto recto hacia arriba



1. Mientras presiona la manga, mueva la duya hacia arriba y en círculo hacia la izquierda y vuelva al punto de partida. **2.** Continúe con el movimiento circular, haciendo un segundo lazo a la derecha. Los dos lazos formarán un número 8. **3.** Manteniendo la manga en la misma posición, regrese al centro y trace dos cintas.

sugerencias de la clase

Las flores de chícharo florecen en casi todos los colores, desde blanco y color crema hasta carmesí y lavanda.

¡Diviértase con la elección de sus colores! Sus flores de chícharo pueden tener sépalos o no.

Hojas y enredaderas

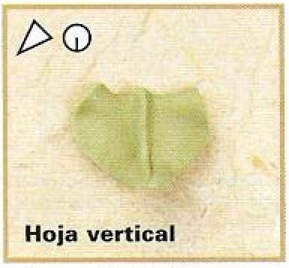
Una variedad de hojas hará que su ramillete floral se vea más real. Agregue Piping Gel (gel para decorar) al betún para evitar que las hojas y las ramitas de enredadera se rompen. Utilice ½ cucharadita de Piping Gel por cada taza de betún de consistencia suave.

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 6 del Curso 1.*
- *Usando un cople, prepare una manga con una duya 67 y betún de mantequilla de clase verde con Piping Gel agregado. Para las enredaderas, cambie la duya 67 por la 3.*

Hojas

Betún: consistencia suave, con Piping Gel
Duya: 67
Posiciones:
—Manga: 45° a las 6:00
—Duya: ligeramente tocando la superficie con la abertura ancha paralela a la superficie



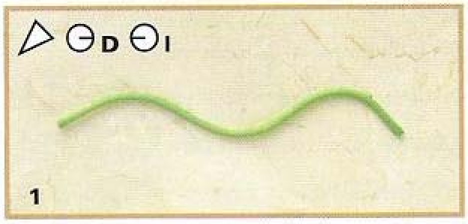
Hoja básica - presione fuerte para construir la base, y al mismo tiempo, levante ligeramente la duya. Relaje la presión mientras acerca la duya hacia usted, para que la hoja termine en punta. Deje de presionar la manga y retire la duya.

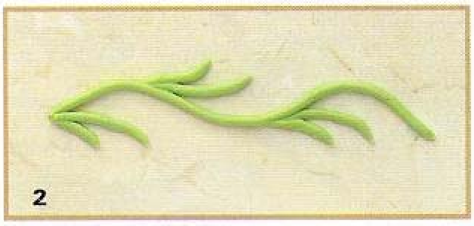
Hoja ondulada - empiece como si fuera a hacer la hoja básica, elaborando la base. Luego, mueva la manga para adentro y para afuera en una serie de movimientos rápidos para obtener el efecto ondulado. Complete la hoja como lo hizo antes.

Hoja vertical - sostenga la manga un poco más derecha que un ángulo de 45° y elabore la base de la hoja. Luego retire la manga de la superficie mientras relaja la presión. Por último, deje de presionar y después retire la duya.

Enredaderas

Betún: consistencia suave, con Piping Gel
Duya: 3
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 3:00
(I) 45° a las 9:00
—Duya: ligeramente tocando la superficie





1. Enredaderas principales: roce ligeramente la superficie con la duya mientras empieza a presionar la manga. Mueva la duya suavemente hacia arriba y hacia abajo para formar "valles y colinas". Para terminar la línea, deje de presionar y deslice la duya por la superficie. Se utiliza la misma técnica para hacer la línea curva. Practique haciendo enredaderas solas. Luego trate de hacer varias enredaderas juntas como si fuera un ramo con pocas flores. Note que su ojo se dirige al punto donde las enredaderas se unen. Eso se llama el foco (centro). El foco es donde usted colocará la mayor cantidad de flores. Utilice siempre un número impar de enredaderas principales. **2.** Enredaderas secundarias: añádalas para lograr un aspecto natural. Asegúrese de que las enredaderas estén espaciadas uniformemente para que su ramillete mantenga un equilibrio. Coloque la duya dentro de la enredadera principal, presione ligeramente y suavemente dibuje las enredaderas secundarias. Deje de presionar mientras va formando una punta.

Las flores de chícharo crean bordes maravillosos y exuberantes, como se ve en nuestro pastel con forma de corazón, "Romanza Floreciente". Primero cubra con betún y alise un pastel con forma de corazón de 10 x 4 pulg. Agregue un mensaje con la duya 3. Para los bordes superior e inferior, agregue flores de chícharo con la duya 104 y cálices con la duya 3 y después llene con hojas con la duya 67.

El ramillete de rosas

Es hora de juntar todos los elementos en un exquisito arreglo floral para colocar sobre su pastel. Necesitará seis rosas Wilton hechas con la duya 104 con bases hechas con la duya 12. Preste atención a su Instructor para aprender sugerencias importantes para darle a su ramillete un aspecto de perfecto equilibrio.

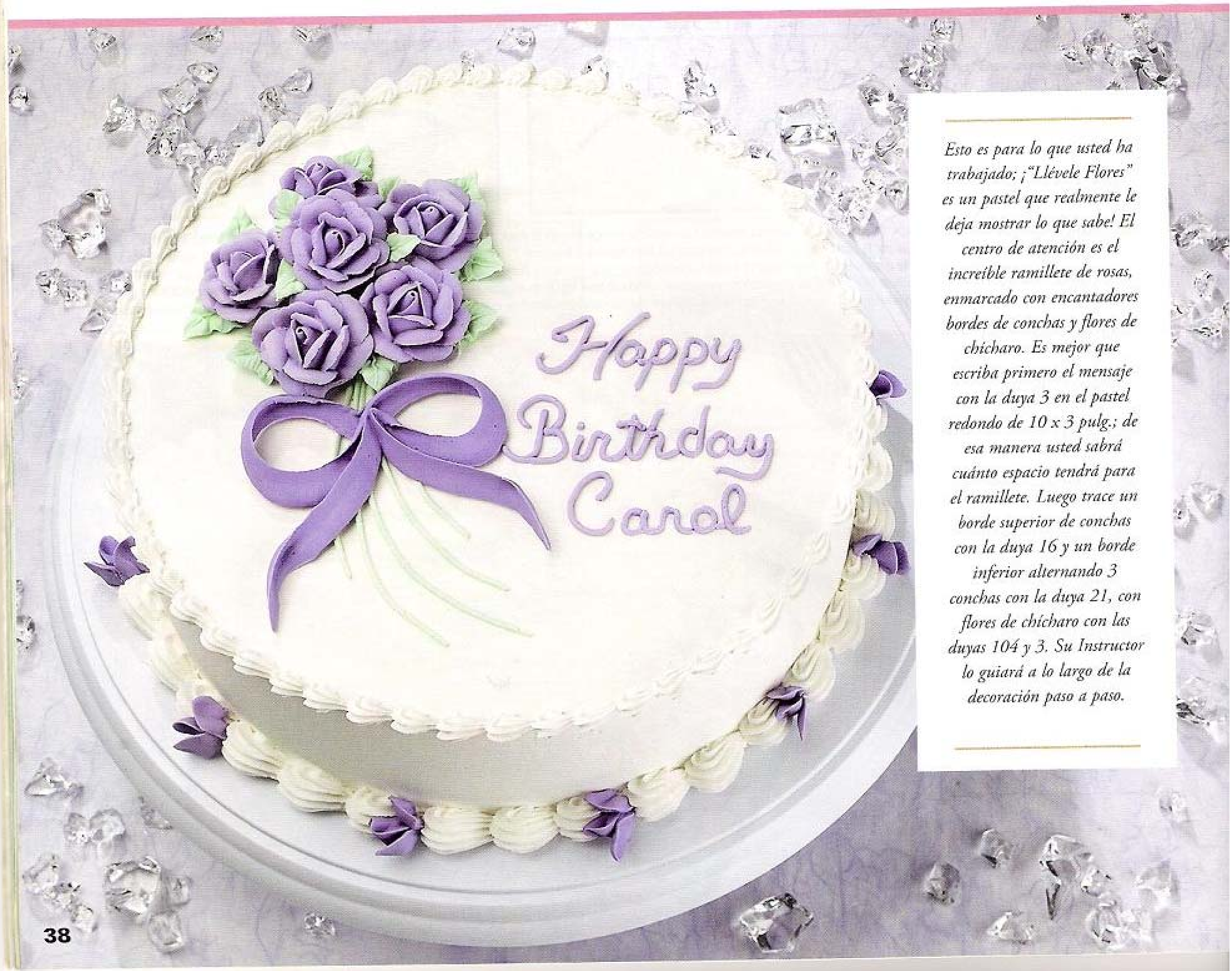
Técnica de bolita: vea la página 28
Enredaderas y hojas: vea la página 37
Moño: vea la página 36

1

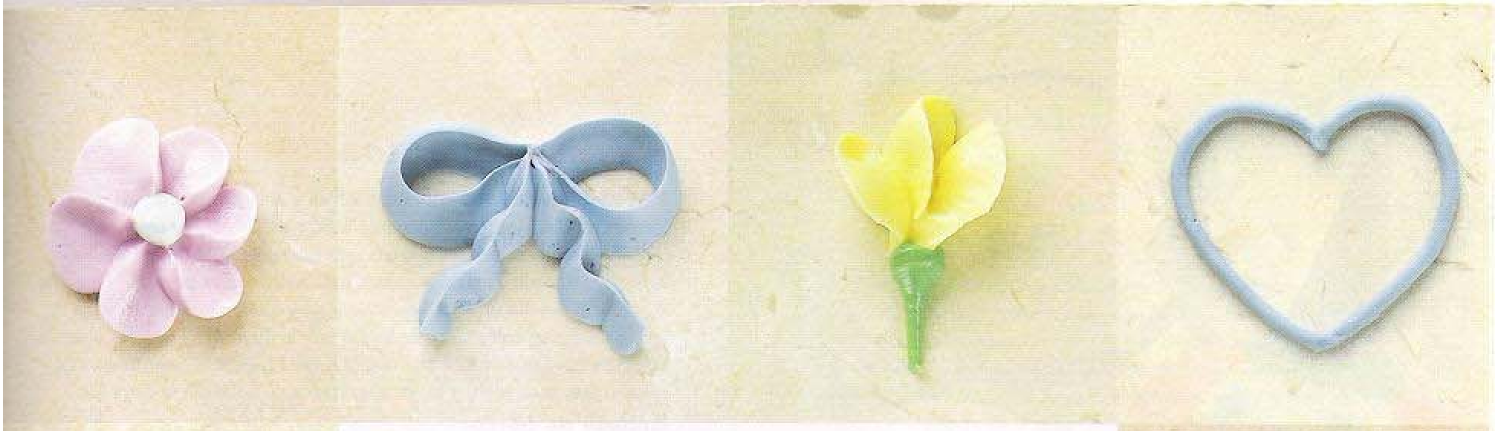
2

3

1. Utilizando la duya 12, use la técnica de bolitas para hacer un montículo de betún para sostener sus rosas. Utilizando su elevador de flores, coloque 6 rosas en el montículo de betún. **2.** Haga tallos con la duya 3 empezando desde la parte inferior del montículo de betún. Llene los espacios entre las rosas con hojas con la duya 67, cambie el aspecto combinando hojas básicas, onduladas y verticales donde considere que lucirán mejor. **3.** Termine su ramillete con un moño hecho con la duya 104.



Esto es para lo que usted ha trabajado; ¡"Llévele Flores" es un pastel que realmente le deja mostrar lo que sabe! El centro de atención es el increíble ramillete de rosas, enmarcado con encantadores bordes de conchas y flores de chícharo. Es mejor que escriba primero el mensaje con la duya 3 en el pastel redondo de 10 x 3 pulg.; de esa manera usted sabrá cuánto espacio tendrá para el ramillete. Luego trace un borde superior de conchas con la duya 16 y un borde inferior alternando 3 conchas con la duya 21, con flores de chícharo con las duyas 104 y 3. Su Instructor lo guiará a lo largo de la decoración paso a paso.

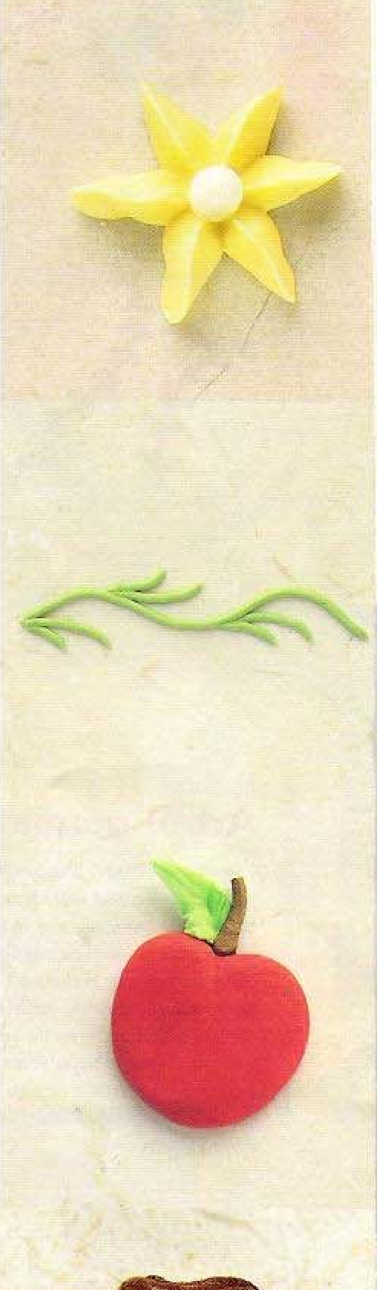


¡Lo logró!

Felicidades por descubrir lo divertida que es la decoración de pasteles. Adquirirá todavía más habilidad mientras continúa practicando. Diviértase compartiendo este nuevo talento con su familia y amigos.

Usted está ahora preparado para ampliar su destreza tomando las clases de decoración adicionales del Curso 2 del Método Wilton, que presenta flores y bordes aún más increíbles, y el Curso 3, que le enseñará a decorar y armar un asombroso pastel de pisos. Vea la contratapa para obtener más información.

Ahora es cuando realmente comienza la emoción; está preparado para elegir más fantásticos pasteles que representan las técnicas aprendidas en este curso. En las páginas siguientes, presentamos varios diseños maravillosos que usted estará orgulloso de servir en su próxima fiesta. Encontrará instrucciones para la decoración y una lista completa de materiales para cada uno. ¡Disfrute de la decoración!



◂Mini proyectos

Payaso gracioso: cubra con betún y alise un mini pastel en forma de bola. Recorte un cono de azúcar de 3¼ pulg. y colóquelo. Decore el cono con estrellas color rojo intenso con la duya 16 y agregue un borde de zigzags color verde Kelly con la duya 16. Agregue el cabello de estrellas corridas naranja con la duya 16 y un cuello de zigzag color amarillo limón con la duya 21. Trace los ojos con estrellas de color azul real con la duya 21, delinee la boca en rojo intenso con la duya 16 y la nariz en forma de bola con la duya 12.

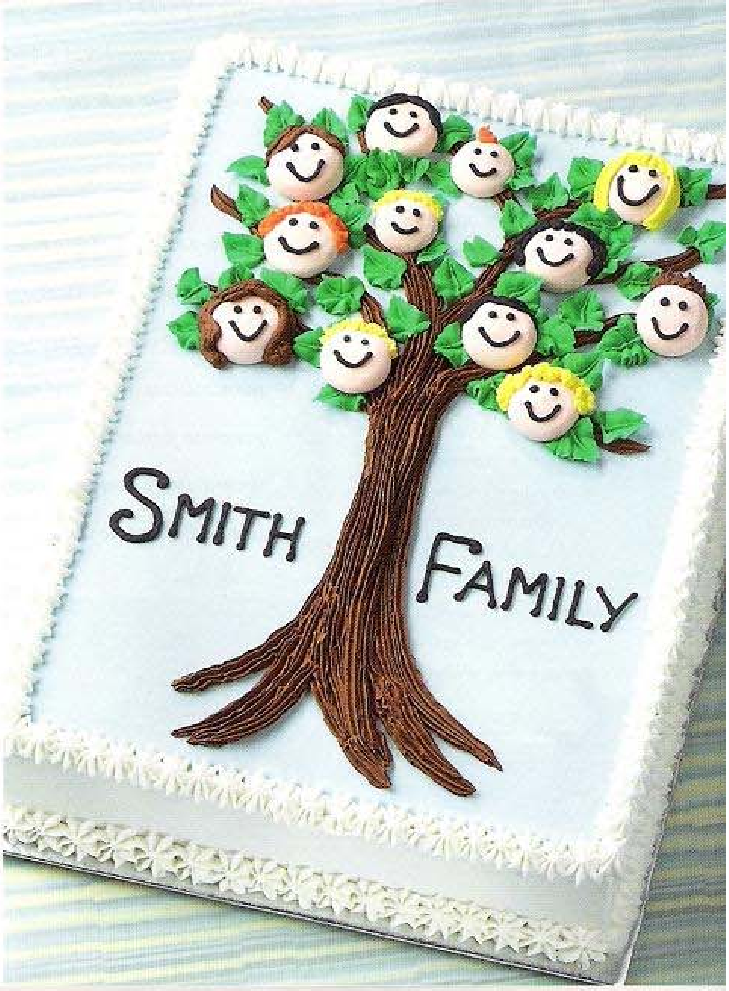
Galleta de béisbol: cubra con betún y alise una galleta redonda de 3 pulg., trace líneas de costura de color rojo intenso con la duya 3.

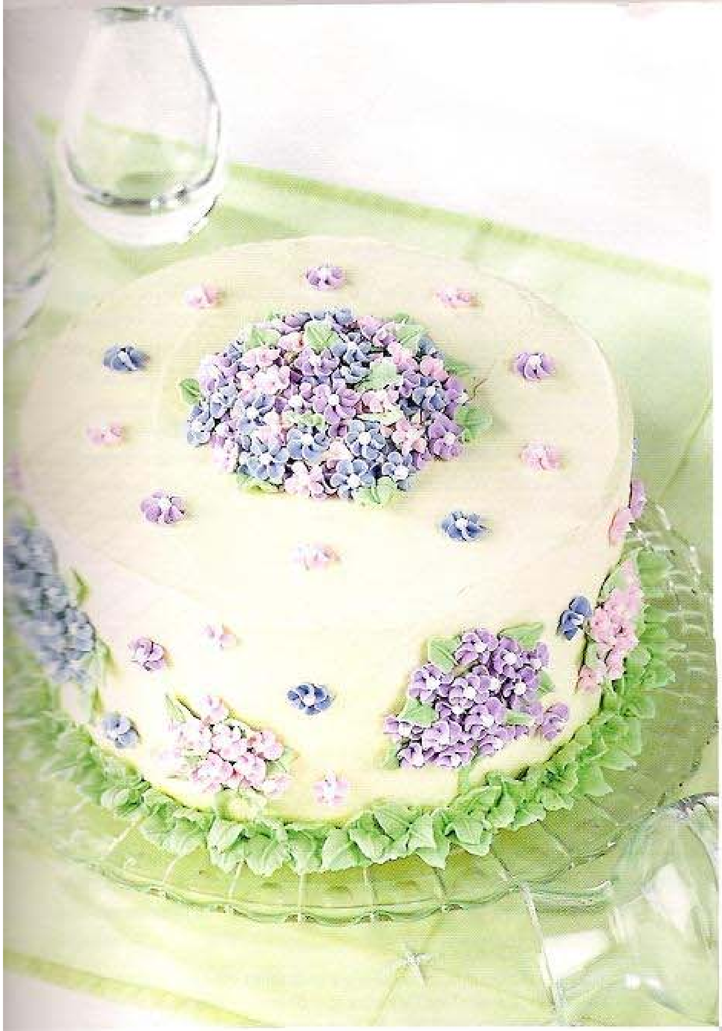
Dulce corazón: con anticipación, haga para cada pastel, 5 flores de gota en remolino con la duya 129 y 6 con la duya 225 de color rosa claro y fuerte, con puntos blancos en el centro hechos con la duya 3. Cubra con betún y alise los mini pasteles con forma de corazón y coloque las flores; agregue hojas de color verde Kelly con la duya 67.

Pastelillos florales: Con anticipación, haga una rosa violeta con la duya 104 con una base hecha con la duya 12 para cada pastel rectangular, tres flores de gota en remolino con duya 131 y tres con duya 224 de color rosa claro y fuerte con centro de puntos blancos hechos con duya 3 para cada pastel redondo. Hornee dos pasteles cuadrados de 8 x 1 pulg., corte uno de ellos en tres rectángulos de 3 x 1½ pulg. y corte el otro utilizando el cortador de galletas circular de metal de 3 pulg. Para los rectángulos, cubra la parte de arriba del pastel con zigzags hechos con la duya 16, para los redondos, cubra la parte de arriba del pastel con remolinos hechos con la duya 16 y agregue un montículo de betún central hecho con la duya 3. Coloque las flores y agregue hojas de color verde hoja con la duya 67.

Árbol genealógico ▸

Cubra con betún y alise un pastel en capas de 9 x 13 x 2 pulg. en color azul real claro. Trace un tronco de estrellas corridas de color marrón (o de chocolate) con la duya 16 y ramas a los lados. Trace la figura con cabezas de bolas de cobre hechas con la duya 12 con puntos negros en los ojos hechos con la duya 3, delinee las bocas y haga el cabello corrido o de remolinos en amarillo, anaranjado, negro o marrón. Agregue hojas verde Kelly con la duya 67, imprima un mensaje de color negro con la duya 3. Trace los bordes superior e inferior con estrellas hechas con la duya 21.





◂ Fiesta en el jardín

Con un día de anticipación, haga 55 flores de gota de cada color, violeta y azul violáceo, con la duya 129, con puntos blancos en el centro hechos con la duya 2; haga 80 flores de gota con la duya de rosa 224, con puntos blancos en el centro hechos con la duya 2. Cubra con betún y alise un pastel redondo de 8 x 3 pulg. con amarillo botón de oro. Marque los lados del pastel en cuatro secciones con un palillo. En cada marca, trace una enredadera verde con la duya 3, que se extienda hasta el borde inferior del pastel, y una varias flores para formar un árbol. Entre las secciones, trace otra enredadera verde y una un ramito de flores más pequeño. En el centro de la parte superior del pastel, trace un montículo de betún con la duya 12 y una flores. Añada hojas color verde musgo con la duya 67 para llenar los ramitos, y alrededor del borde inferior. Coloque flores adicionales por encima del pastel sin un orden específico.

Rosas majestuosas ▸

Por adelantado, trace 17 rosas con la duya 104, con bases hechas con la duya 12. Cubra con betún y alise un pastel redondo de 8 x 4 pulg. Con un palillo, marque 12 divisiones, de 2 ¼ pulg. de ancho, a los lados del pastel. Trace una línea vertical con la duya 21 en cada marca divisoria. Coloque las rosas alrededor del borde superior usando el elevador de flores. Añada hojas con la duya 67, y haga conchas alrededor del borde inferior con la duya 21.

◂ Pétalos color pastel

Cubra con betún y alise un pastel redondo de 10 x 3 pulg.; imprima 3 marcas con el cortador de galletas con forma de flores en la parte superior del pastel. Delinee los pétalos con la duya 3 y llénelos con estrellas hechas con la duya 16, de colores rosa, naranja y violeta. Añada una bola color amarillo limón con la duya 12 en el centro de cada flor; aplástela y alísela con un dedo bañado en maicena. Trace tallos color verde Kelly con la duya 3 y hojas con la duya 67. Añada estrellas con la duya 2D alrededor del borde inferior.

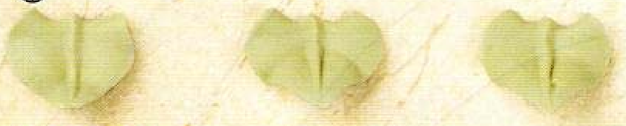
Celebración de la vendimia ▸

Embetuna informalmente un pastel cuadrado de 8 x 2 pulg. con betún amarillo botón de oro. Trace enredaderas de vid color verde Kelly con la duya 3 en la parte superior del pastel. Con la duya 3, trace racimos de uvas color violeta. Añada hojas color verde Kelly a las enredaderas de vid con la duya 67. Luego, con betún color amarillo botón de oro, añada hojas alrededor del borde inferior con la duya 67.

Curso 1

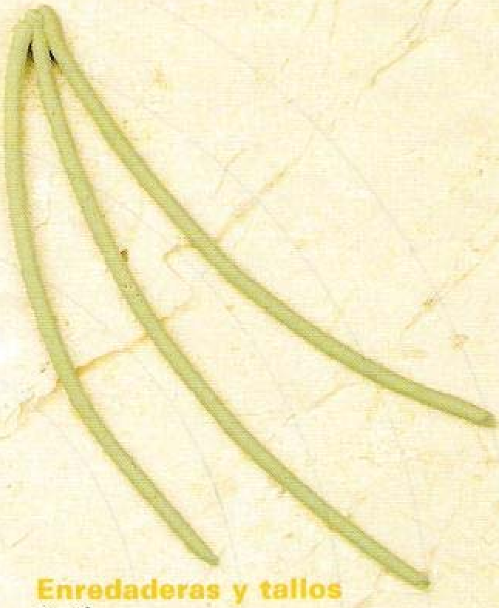
Hoja 6

Hoja básica
Duya: 67



Hoja vertical
Duya: 67

Hoja ondulada
Duya: 67



Enredaderas y tallos
Duya: 3

D I

Curso 1

Hoja 4

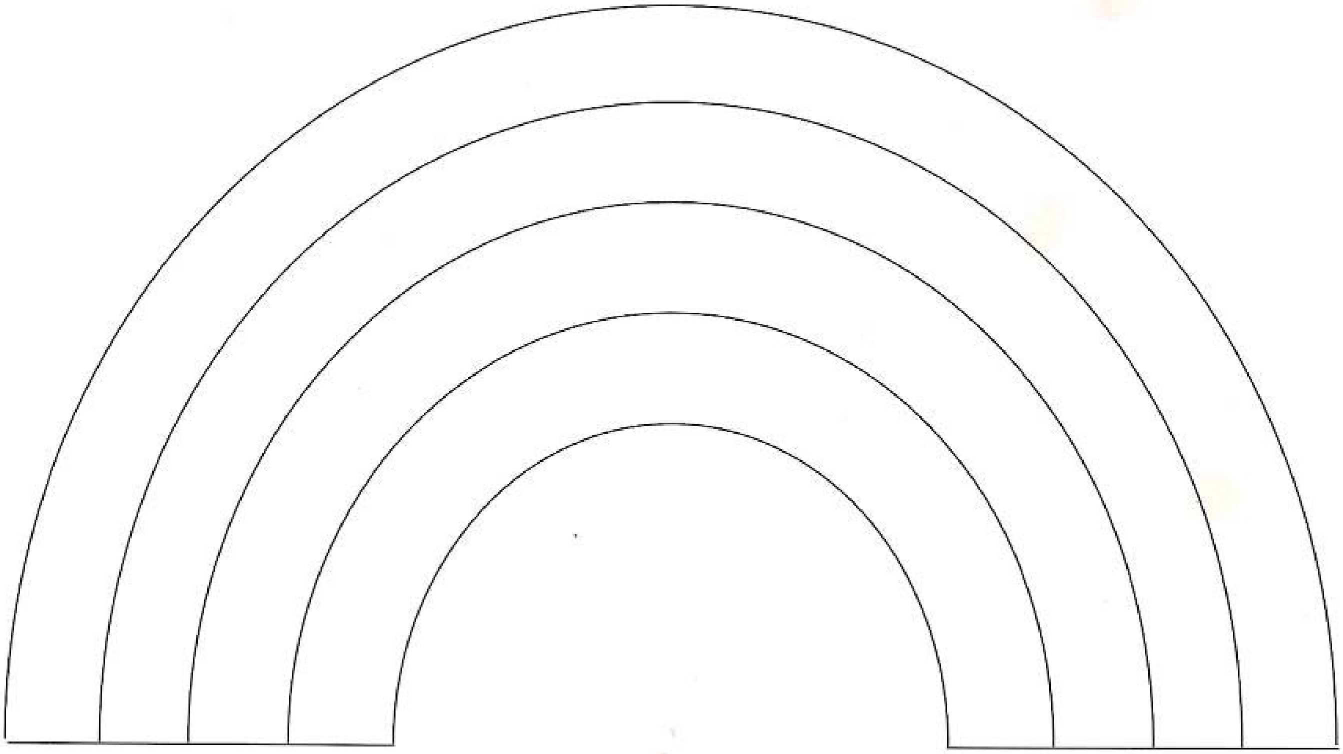
Flor de estrella
Duya: 2D, 3

Flor en remolino
Duya: 2D, 3

La concha
Duya: 21

Curso 1

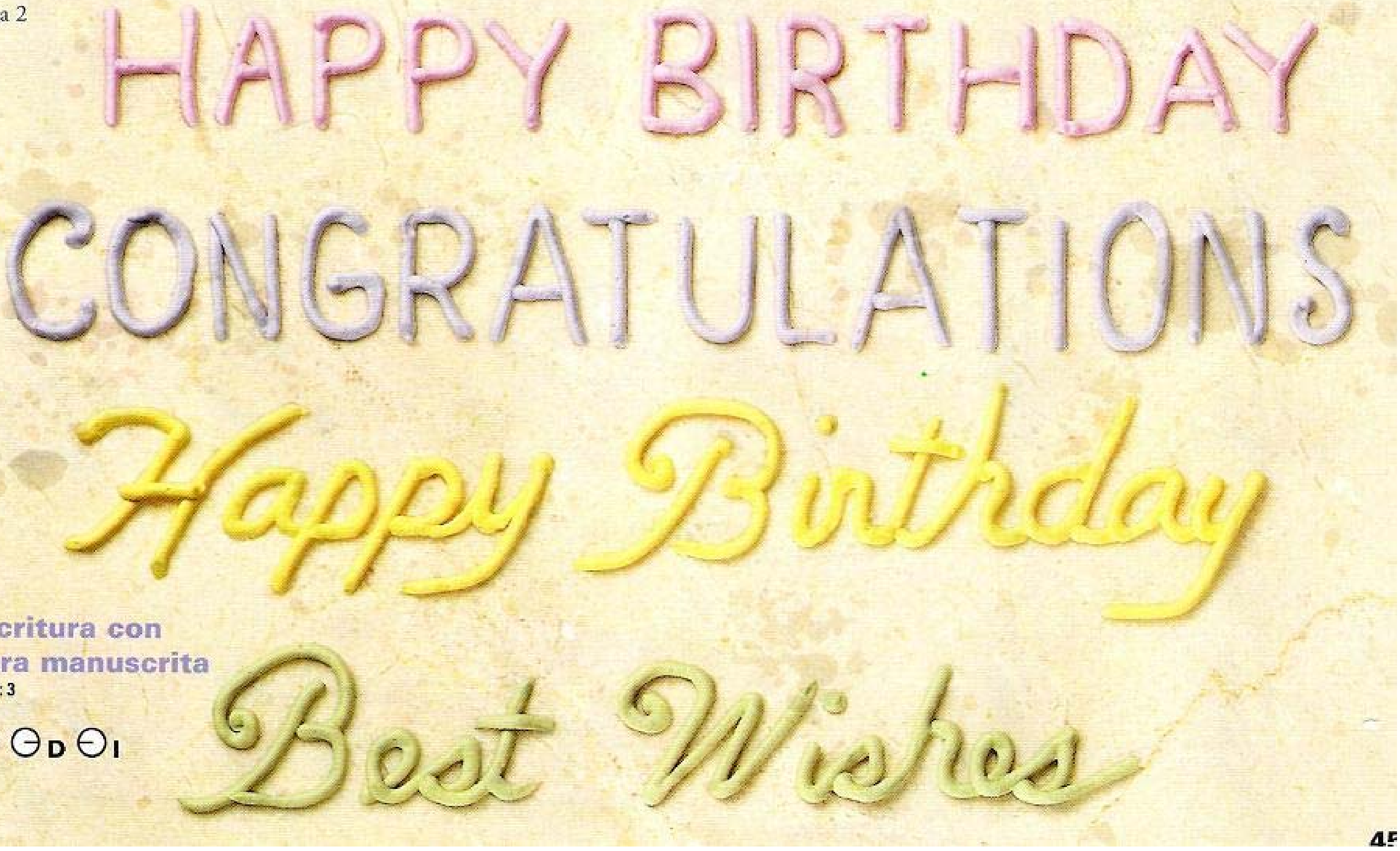
Transferencia de patrones
Pastel "Al Final del Arco Iris"



Curso 1

Hoja 2

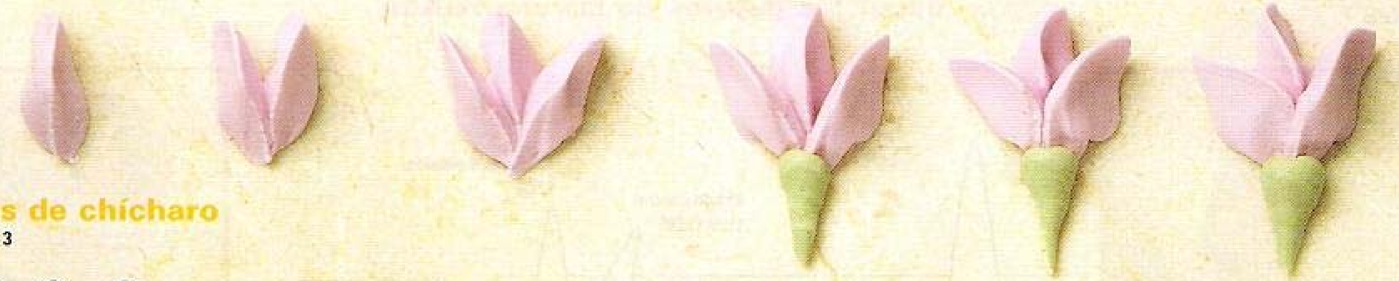
Escritura con letra de molde
Duya: 3



Escritura con letra manuscrita
Duya: 3

Curso 1

Hoja 5



Flores de chícharo

Duya: 104, 3

Moños

Duya: 104

Curso 1

Hoja 3

Puntos

Duya: 3

Elaboracíon de figuras

Duya: 12, 1, 3

Corazón

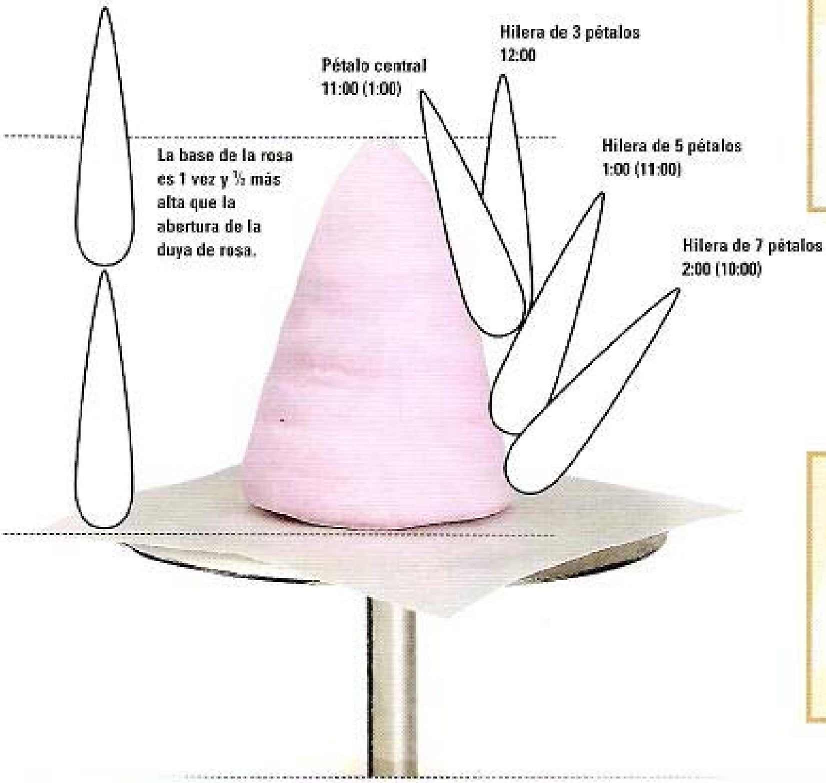
Duya: 12

Curso 1

Hoja 7

Gráfica de posiciones de la duya para hacer los pétalos de la rosa Wilton

Pétalo central



Hilera de 5 pétalos

Hilera de 3 pétalos

Hilera de 7 pétalos

Curso 1

Hoja 1

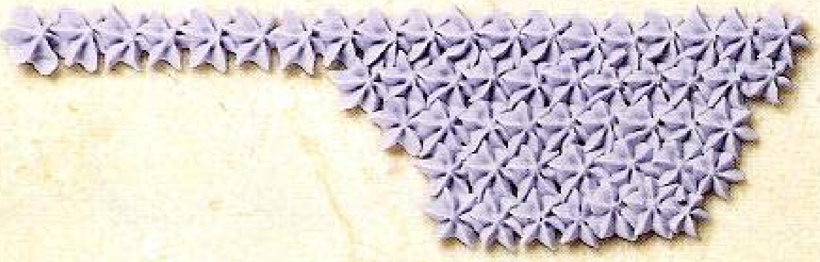
Estrellas

Duya: 16

Borde de estrellas

Duya: 16

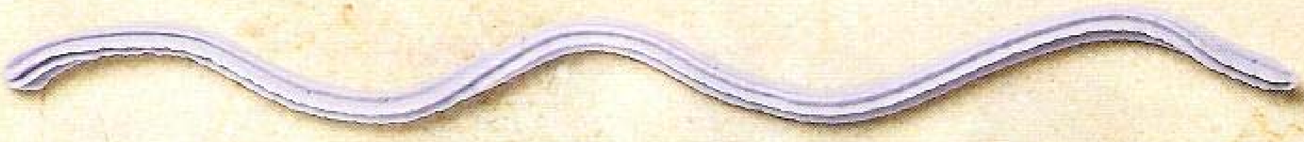
▽



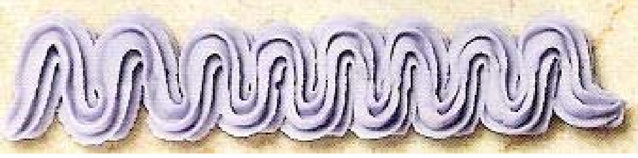
Línea con curvas

Duya: 16

▷ ⊖D ⊖I



Zigzag apretado

Duya: 16

▷ ⊖D ⊖I